CLUB DE CANTINEROS
de la
República de Cuba

Manual Oficial

CLUB DE CANTINEROS

DE LA

REPUBLICA DE CUBA

MANUAL OFICIAL

Gerardo Corrales

Editor

José Cuervo

Asesor Técnico

La Habana, Cuba

1930

Palabras del Autor

Este Manual contiene como mil fórmulas de precisión para ligar toda clase de bebidas populares y de fantasía que se sirven en los mejores hoteles, clubs, buffets, bars y hogares del mundo civilizado.

Al recopilar las recetas para bebidas mezcladas que aparecen en este Manual su autor ha tenido sumo cuidado en reunir todas las fórmulas legendarias, que tanta distinción alcanzaron en el país de origen (Estados Unidos de América) hasta que se puso en vigor la Ley Volstead, con adición de aquellas que más popularidad han merecido en el territorio de la República de Cuba, manteniendo fielmen-

te los nombres originales en todo el formulario.

Es de suma importancia observar, que ya sea en el club, café, bar o casa particular donde se preparen estas fórmulas, solamente usando la mejor calidad de productos podrá lograrse el resultado apetecido.

Azúcar, gotas amargas, jugos de frutas, etc., son valiosos aditamentos en la confección de tantas exquisitas mezclas, aun usándose licores de inferior calidad, pero el buen sentido de la mayoría se inclina a utilizar en todos los casos la mejor clase de licores para la confección de las fórmulas, con lo que se obtiene el éxito que todos desean.

El capítulo introductorio sobre vinos y Champagnes explica el valor medicinal de éstos, cuándo y cómo deberán servirse, las clases y estilos de copas que habrán de usarse, y otros datos de suma importancia para los consumidores de vinos y licores.

Valor Terapéutico de los Vinos

Siglos de experiencia han confirmado que el vino es un maravilloso producto para el hombre, ya sea en el goce de perfecta salud o afectado por enfermedad, si lo usa juiciosamente de acuerdo con su constitución

Eminencias médicas y científicas de la más alta nombradía reconocen que los espíritus de vinos y licores a base de malta usados como bebida son beneficiosos a la salud cuando se ingieren con moderación, y son una urgente necesidad en los casos frecuentes de estados febriles, postración nerviosa, debilidad y convalecencia.

Las personas de edad madura resultan muy beneficiadas al tomar diariamente y con moderación los vinos de reconocida alta calidad. Un poeta hubo de hacer la siguiente manifestación: "El hombre que toma vino forzosamente tiene ideas más elevadas que aquel que toma agua".

El vino vigoriza a la mente y cuerpo, brindando a la vida un encanto adicional, pero la sobriedad y moderación son virtudes esenciales a nuestra felicidad.

El buen efecto de los vinos como alimento se debe a sus funciones estimulantes del sistema nervioso y tejidos musculares del estómago, excitando éste a mayor actividad, con lo que se obtiene un caudal mayor y más saludable de jugo gástrico.

Siendo el vino el puro jugo de la uva debidamente fermentado y añejo, no cabe la menor duda que es lo más saludable para mez-

clar con los alimentos, y si aquéllos que ingieren agua fría optaran por el vino disfrutarían no sólo de mejor digestión, sino también de mucho mejor salud.

Cómo manejar y servir los vinos.

Las más reconocidas autoridades en el cultivo y destilación de vinos en varios países han emitido con respecto al manejo, acondicionamiento y modo de servir los vinos, los valiosos dictámenes que se dan a continuación.

Champagne.

Comenzando por los Champagnes, se puede decir que la calidad de éstos a veces sufre mucho al ser puestos en manos de personas inexpertas.

Al recibo de las cajas de champagne u otro vino espumoso, deberá procederse inmediatamente a la apertura de las cajas, observándose con detenimiento el buen estado de cada corcho. Aquellas botellas que denoten flojedad del corcho o salideros deberán usarse a la mayor brevedad, almacenándose las otras horizontalmente sin tocarse por varios días.

Al preparar el champagne para la venta su enfriamiento deberá llevarse a cabo con lentitud, y teniendo cuidado de poner la botella primero en un refrigerador durante varias horas, y no pasarla al cubo con hielo hasta ya muy cerca de servir su contenido.

Tomar una botella del estante para meterla seguidamente en el cubo con hielo es una grave equivocación, pues el enfriamiento forzado de varios minutos así hecho priva a los vinos y champagnes de su vitalidad y cualidades.

Si sólo se dispone de muy breve tiempo para la faena de servir, óptese por colocar la botella en un cubo con agua, tal como sale de

la pila, añadiéndole varios pedazos de hielo cada diez o quince minutos, manteniéndose así toda la bondad de los vinos que usted se propone servir.

Champagnes añejos deberán servirse a una temperatura de 45 grados F., mientras que los nuevos y efervescentes a unos 38 grados F. Champagnes de los más nuevos deberán servirse a una temperatura de 32 grados F.

Al tomar la botella del cubo con hielo deberá envolverse bien con una servileta, de manera que la mano caliente del que lo sirve no entre en contacto con la botella y agite su contenido.

Cápsula, alambre y cordel deberán ser cuidadosamente separados, se limpiará el cuello de la botella, y se procederá a extraer el corcho con lentitud, para conservarle al champagne todo el gas.

Deberá tenerse cuidado de que las copas estén bien limpias y secas. Las copas no deberán llenarse a más de un cuarto de pulgada de su borde.

La copa alta y doble es sin duda alguna la mejor y más práctica para servir vinos espumosos, porque es compacta y no agita el contenido, como sucede con una copa de base hueca y ligera.

La copa ancha y ligerita que aún se viene usando para servir champagne no es práctica y deberá descartarse, porque le da al champagne o vino demasiada superficie, ocasionando que se caliente pronto y pierda su efervescencia.

La hora indicada para servir el champagne es con el último plato de carne que se sirva. Al servirse bien frío el gas carbónico queda

aprsionado, y tomándolo entre dos platos calientes ese gas logra su escape provocando eructos que fuerzan pequeñas partículas de la comida hacia la garganta y se agria el estómago.

Habiéndose gozado una comida de varios platos, los jugos gástricos no son bastante fuertes para soportarlos en su fermentación, por lo que se formará gas antes que se logre la digestión completa.

He ahí el momento oportuno para que el champagne rinda su beneficiosa labor, y libre inmediatamente al comensal de esa pesadez y malestar.

En caso de enfermedad, especialmente fiebre tifoidea, en que el estómago ha estado por tanto tiempo libre de alimentos sólidos , el Champagne deberá ser el primer vino que se le sirva al enfermo durante la convalecencia. No importa en qué pequeña cantidad se le da al enfermo el alimento sólido, pues éste ha de crear un gas que fácilmente eliminará el enfermo con el uso del Champagne, brindándole reposo hasta que su estómago se fortifique lo suficiente para realizar sus funciones sin ayuda.

Desde el año 1870 las siguientes cosechas se han exportado como añadas: 1870, 1874, 1878, 1880, 1884, 1889, 1892, 1893, 1898, 1899, 1900, 1904, 1914, 1915, 1919, 1920 y 1923.

Los vinos Claretes, Sauternes, Borgoña, Rhin y Mosela son después del Champagne más favorablemente conocidos que cualquier otro, y aunque obras enteras podrían escribirse sobre su cultivo y madurez, el autor se limita a narrar solamente aquí sus buenos usos y propiedades.

Borgoñas.

Los vinos rojos de Borgoña son los más ricos de todos los vinos naturales, por contener una gran cantidad de tanino o hierro, y por ello son grandes tónicos creadores de sangre.

Los vinos de Borgoña, por ser de mucho cuerpo, formarán borra, así es que antes de servirlos deberán trasegarse con sumo cuidado, evitando que se remueva esa borra y su mezcla con el vino, pues éste se tornaría amargo y nocivo.

Los vinos rojos de Borgoña deberán servirse con las carnes rojas, y a una temperatura de 65 grados F.

Los vinos blancos de Borgoña se sirven mejor a una temperatura de 50 grados F., y tal como los vinos del Rhin, Mosela y Sauternes, serán servidos con el pescado, ostras y carnes blancas de la comida.

Claretes.

Los vinos Claretes, aunque no se usan tan generalmente como el Champagne, son no obstante, vinos de excelente valor terapéutico. Su pequeño tanto por ciento alcohólico, en unión del tanino, forman un gran tónico en los casos de tisis, anemia, debilidad por exceso de trabajo e indigestión, y constituyen un elemento beneficioso y curativo. Una copa a las comidas bien asimilado con el alimento brinda un saludable y estimulante efecto.

Siendo los vinos Claretes los únicos a los que no afecta su mezcla con agua, ligado así en partes iguales es la bebida más refrescante, así como de muy agradable sabor al paladar.

Al servir vinos tintos en las comidas el tipo más ligero deberá servirse con el entrante, y el de más cuerpo con los asados.

Estos vinos deberán servirse a la temperatura que reine en el recinto del comedor. Igual que los de Borgoña, crían borras y deberán vaciarse con sumo cuidado.

Muchos de los vinos Claretes de alta calidad se embotellan en los mismos viñedos en que fueron cosechados, y son por esta causa conocidos como de envase casero. Los vinos así envasados tienen en el corcho y etiqueta claramente marcados el año de cosecha y diseño de la casa cosechera. Las mejores cosechas de los últimos cuarenta años son como sigue: 1870, 1874, 1875, 1877, 1878, 1888, 1893, 1899 y 1904.

Sauternes.

A los vinos de Sauternes, sin duda a causa de su sabor dulce, no se les concede el aprecio que merecen. Y sin embargo, en el mundo entero no se puede encontrar un vino mejor ni más fino que un Chateau Yquem de buena añada

Los vinos de Sauternes son de un sabor muy delicado, de color oro pálido, sazonados y de bouquet rico y agradable.

Son higiénicos, sin encabezar, y ameritan el adjetivo de la perfección de los vinos blancos. Su fuerza alcohólica relativamente alta es a la vez tónica y estimulante.

Tomados con moderación son de valor incalculable para los convalecientes tras larga y grave enfermedad, o cuando se quiera revivir un organismo extenuado por la fiebre alta, hemorragias o prolongadas fatigas.

Para el servicio del comedor el Sauternes seco deberá servirse con el pescado, mientras que los ricos y pesados Chateau Yquem son soberbios vinos de postres, y una o dos copas

después de las comidas facilitan la digestión y despiertan alegría.

Al prepararse los Sauternes para servirlos a la mesa deberán enfriarse con lentitud para servirlos a una temperatura no menor de 42 grados F.

Muchos Sauternes se embotellan en los Chateaus, o lugar de su cosecha, y su autenticidad se comprueba por la impresión tanto en corcho como en etiqueta del año de cosecha y figura del Chateau. Las mejores cosechas de estos últimos años son las de 1864, 1865, 1869, 1874, 1884, 1887, 1899, 1904, 1914, 1916, 1919, 1921 y 1924.

Vinos del Rhin.

Los vinos del Rhin y Mosela han merecido en estos últimos años una creciente estimación debido a su fineza y bellas cualidades.

Los vinos del Rhin poseen gran fragancia y vinosidad, y son preeminentemente los vinos más adecuados para el goce mental, por ser en particular regocijantes y aumentan el apetito.

Son de ligera fuerza alcohólica, pero ricos en éteres volátiles y excesivamente eficaces, y no se echan a perder tan pronto como los claretes una vez abierta la botella.

Las mejores calidades se diferencian mucho en sabor, y siendo ricos en éteres son muy preciados como estimulantes para sostener la fuerza nerviosa del corazón mientras sus debilitados tejidos musculares se reponen.

Para los casos de graves postraciones nerviosas su valor como remedio es incalculable, pues sus efectos beneficiosos se notan en seguida devolviendo al corazón su funcionamiento normal más activo, para calmar la in-

quietud del paciente, brindándole el deseado reposo.

Vinos de Mosela.

Los vinos de Mosela son de bastante distinto carácter. Delicados, de un sabor pronunciado a uva, muy ligero y muy delicado bouquet. Conservan un marcado sabor a fruta y constituyen una excelente bebida.

Las mejores cosechas de los vinos Mosela, a lo largo del río de ese nombre y su tributario el río Saara, son las de Scharzhofberger, Scharzberger, Berncasteler Doctor, Braunebergger, Josephshofer, etc., todos muy conocidos por su delicado bouquet.

El Mosela como vino altamente etéreo, es también muy útil en los casos de agotamiento cerebral y cardíaco, estimula la función del hígado y riñones, y se le atribuyen otras cualidades beneficiosas como anti-diabético, sin acrecentar la tendencia gotosa.

Al preparar los vinos del Rhin o Mosela para la mesa deberán enfriarse lentamente hasta una temperatura de 40 a 50 grados F, y de esta manera conservan todas sus bondades.

Están indicados estos vinos para servirse con el plato de pescado del menú.

Las mejores añadas de los vinos del Rhin y Mosela de época reciente fueron las siguientes: 1886, 1893, 1895, 1897, 1900, 1904 y 1906.

Vinos de Oporto.

El vino generalmente conocido como Oporto se produce en las riberas del río Duero, en Portugal, donde se le conoce por "Vinho do Porto". En las márgenes del río, no muy distante de la ciudad de Oporto, están los viñedos del Alto Duero. Los viñedos aparecen distribuidos en forma de terrazas, a semejan-

za de enormes escaleras en cuyos peldaños están sembradas las parras. Una gran variedad de uvas se producen allí, y la vendimia da comienzo a mediado de Septiembre.

Solamente las uvas perfectamente maduradas son escogidas por numerosas mujeres dedicadas a esa labor. El prensado de la uva se lleva a cabo de idéntica forma que en el distrito de Jerez, en España.

La fermentación del mosto deberá comenzar casi inmediatamente que sea puesto en las barricas, pero en la producción de los vinos más ricos se suspende la fermentación más temprano añadiéndosele cognac Frances nuevo.

A los vinos que se desean producir como Oporto Seco se dejan fermentar más tiempo antes de ligarlos con el cognac.

Cuando se completa la fermentación secundaria se trasladan las barricas a los sótanos de las firmas exportadoras, que en mayoría radican en Oporto.

Los vinos de cosechas perfectas se venden como vinos de añada, y muchos son embarcados hacia Inglaterra, donde entre los tres y cinco años son embotellados.

El vino de Oporto mejora notablemente en las botellas, y deberán seleccionarse con sumo cuidado los corchos de la mejor calidad.

Las botellas deberán taparse herméticamente, ya sea con lacre o cápsulas especiales. Una botella de Oporto viejo deberá vaciarse con sumo cuidado a otro recipiente antes de servirse, pues una parte muy regular del tanino y tártaro se posa durante el proceso de madurez.

Vino Oporto de calidad y añejo si se toma con moderación es el más exquisito de los vinos que se producen.

El vino de Oporto es más agradable cuando se toma con una comida ligera, bizcochos o pasteles. A las personas delicadas de salud un vaso de Oporto con algún bocado ligero es un gran reconstituyente, especialmente beneficioso para los que sufren de anemia.

Vinos de Jerez.

El distrito de Jerez, de donde proceden los vinos de este nombre, está situado al suroeste de Jerez de la Frontera, hacia el poerto de Santa María y norte de Sanlúcar. Los principales viñedos de la región productora de vinos de Jerez son los de Pedro Jiménez, Palomino, Penimo, Marituo Castellano y el Majuelo de la casa Domecq.

La vendimia comienza a principio de Septiembre, recogiéndose las uvas en cubetas de madera donde son aplastadas por los pies descalzos de las mujeres allí dedicadas a esa labor, siendo luego prensadas en una primitiva prensa de madera, de la que se bombea el zumo a unos grandes pipotes.

Antes de la operación últimamente citada se polvorea la uva aplastada con una regular cantidad de sulfato de cal. Este sulfato de cal se obtiene calcinando una porción de tierra de cierto carácter que se extrae en las cercanías de Jerez.

Es con tal procedimiento que se le da allí al vino el sabor característico que posee, desarrollándose los éteres volátiles y el aroma.

El primer trasiego del vino se efectúa en Junio, depositándose en grandes barricas en las bodegas, donde en el transcurso de uno a dos años se suceden sorprendentes cambios, al tornarse algunos vinos en Amontillado, otros en Oloroso, Basto o Fino, aunque proceden to-

dos de la misma uva y son tratados de idéntica forma.

Los Amontillados son extremadamente secos, y de magnífico aroma.

El Oloroso tiene muy pronunciado sabor a nuez, es más oscuro y de más cuerpo.

El Basto es la clase más inferior, y no se exporta casi nunca al extranjero.

En los años buenos se guardan varias pipas de vino con el propósito de ligarlos con los vinos que se produzcan en inferiores cosechas, dando a éstas el grado necesario de gusto y sabor.

Los vinos que se guardan para tales fines son conocidos por "Soleras", rellenándose éstas solamente con vinos de la mejor calidad para los fines antes citados.

Los vinos de Jerez, poseedores de una gran cantidad de alcohol, mejoran mucho con el transcurso de los años, y el Jerez añejo bien maduro es sin duda el rey de todos los vinos. El vino de Jerez legítimo, por estar libre de acidez y azúcar, posee un gran valor dietético.

Los vinos de Jerez constituyen un tónico de valor incalculable para aquellas personas afectadas por indigestión, insomnio, agotamiento y debilidad general.

Vinos Madera.

La isla de Madera es la mayor del grupo perteneciente a Portugal, a unas quinientas millas al suroeste de Lisboa, siendo muy conocida por la excelencia de sus vinos.

Los viñedos que se cultivan para la producción de vinos de Madera son los de Malvasía, Vidogua, Sarcial Moscatel, Alicante, Negiamal y Batardo.

El procedimiento para la hechura del vino

Madera es idéntico al que se usa en la producción de los vinos de Jerez. Las uvas son recogidas en cubetas de madera y aplastadas por los pies de los recogedores, el jugo o mosto se bombea luego a los pipotes donde se deja fermentar, siguiendo a esto la añadidura de cognac Francés para aumentar el por ciento alcohólico, así como para conservar también mucho mejor la calidad del vino.

Después del primer trasiego se le añade más cognac, lo que eleva el por ciento alcohólico del vino de 18 a 20. Los pipotes son luego llevados a las estufas o almacenes de calor artificial donde permanecen por varios meses. El calorífico ayuda a la formación de los éteres, y evita toda posibilidad de que se forme moho, que haría al vino amargo y nocivo.

Otra manera de criar los vinos finos, que aun ponen en práctica muchos cosecheros, es la de mandar sus vinos en barriles a largas travesías marítimas, en las que el calor intenso así como las sacudidas rinden un efecto muy beneficioso.

Almacenar las pipas o barricas de vino al sol brinda también un buen resultado para la debida asimilación y formación de éteres.

Los mejores vinos de Madera son los Malmsey, Bual y Sarcial.

OBSERVACIONES

En aquellas fórmulas de Cocktails en que se indica "Revuélvase", se quiere dar a entender que en vaso grande y grueso de composición, con dos pedazos grandes de hielo, y nunca con hielo menudo, se ligan y revuelven los ingredientes para luego colarlos a copa de cocktail,

poniendo en ésta, por último, guinda, cereza, aceituna u otro adorno que indique la fórmula.

En las fórmulas de cocktails en que se indica "Bátase" ó "Batido", se quiere dar a entender que todos los ingredientes se mezclan y baten en la cotelera, de la que luego se cuelan a la copa de cocktail para servir, con añadidura por último de cereza, guinda, aceituna u otro adorno.

Al servir Highballs Rickeys, Collins, Toddies y Old Fashion se pondrán pedazos grandes de hielo, y nunca hielo menudo.

Cuando se indica "Adórnese con frutas" se quiere dar a entender que una esmerada presentación que lleve a cabo el cantinero significa un factor de mucho valor en el éxito de la preparación.

COMO DEBEN SERVIRSE LOS VINOS Y BEBIDAS.

Entremes.—Jerez seco pálido con gotas Angostura, vermouth, Dubonnet o cocktail.

Con la Sopa.—Jerez seco viejo.

Con el Pescado.—Vino del Rhin, Mosela, Sauternes o Borgoña blanco.

Con el Entrante.—Tinto ligero de Burdeos.

Con el Asado.—Tinto añejo.

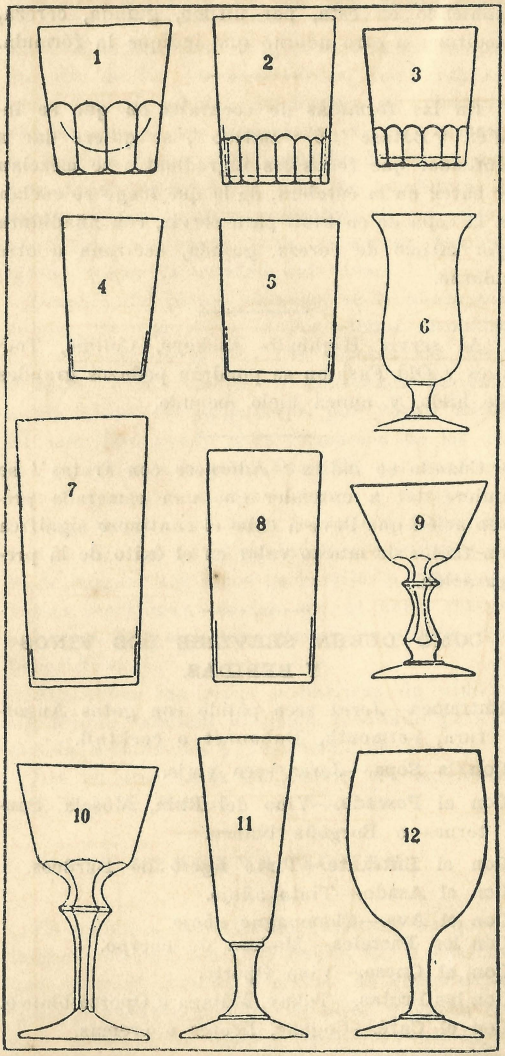
Con el Ave.—Champagne añejo.

Con los Pasteles.—Madera de cuerpo.

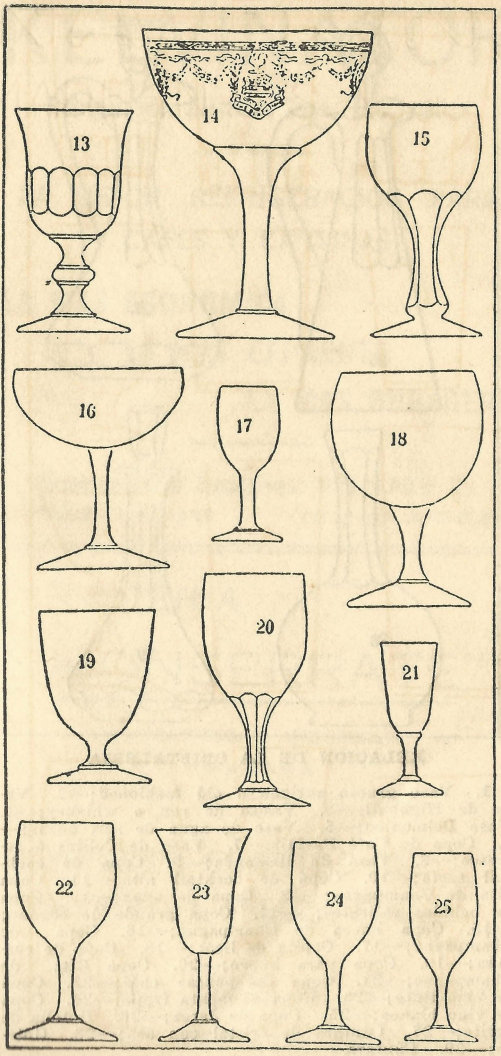
Con el Queso.—Vino Oporto.

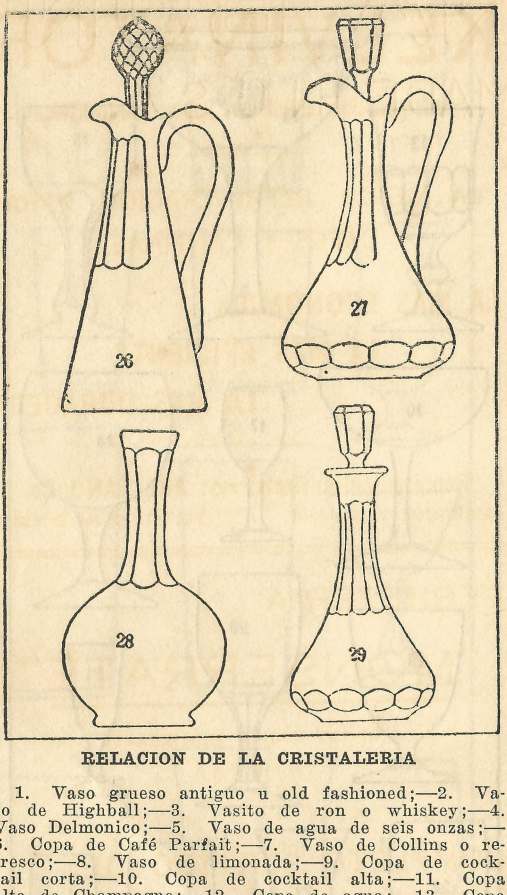
Con las Frutas.—Tokay, Málaga u Oporto blanco.

Con el Café.—Cognac, licores o cremas.



CERVEZA CLARA CRISTAL "PALATINO".


13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25



RELACION DE LA CRISTALERIA

1. Vaso grueso antiguo u old fashioned;—2. Vaso de Highball;—3. Vasito de ron o whiskey;—4. Vaso Delmonico;—5. Vaso de agua de seis onzas;—6. Copa de Café Parfait;—7. Vaso de Collins o refresco;—8. Vaso de limonada;—9. Copa de cocktail corta;—10. Copa de cocktail alta;—11. Copa alta de Champagne;—12. Copa de agua;—13. Copa de bebidas calientes;—14. Copa grande de cognac;—15. Copa hueca de Champagne;—16. Copa de Champagne;—17. Copita de licor;—18. Copa de cerveza;—19. Copa para huevo;—20. Copa Ritz de Champagne;—21. Copa de pousse café;—22. Copa de vino tinto;—23. Copa de menta frape;—24. Copa de vino blanco;—25. Copa de Jerez;—26. Botella de aceite;—27. Cántara de cristal con asa;—28. Gotero;—29. Cántara.

KELVINATOR

Refrigeración Eléctrica Super - Automática

LA MEJOR REFRIGERACION PARA
CAFES Y CANTINAS

LA MAS ECONOMICA
LA MAS EFICIENTE
LA MAS DURADERA

Representantes Exclusivos: ARELLANO Co.
AMARGURA Y HABANA. TELEFONO A-3329

FERRETERIA

"MONSERRATE"

O'REILLY ESQ. A MONSERRATE .
HABANA

COMPLETO SURTIDO DE
CRISTALERIA Y LOZA FINA

TODA CLASE DE UTENSILIOS
PARA HOTELES, RESTAURANTS,
BARS Y CAFES. :-: :-: :-:

COBBLERS.

USE COPA DE AGUA

Claret Cobbler.

Llénese copa con hielo fino.
1/2 vasito almíbar.
1 y 1/2 vasito vino clarete.
Revuélvase. Adórnese con fruta.

Port Wine Cobbler.

Llénese copa con hielo fino.
1/3 vasito almíbar.
1 y 1/2 vasito vino Oporto.
Revuélvase. Adórnese con fruta.

Rhine Wine Cobbler.

Llénese copa con hielo fino.
1 y 1/2 vasito vino del Rhin.
1/2 vasito almíbar.
Gotas de limón.
Revuélvase. Adórnese con fruta.

Sherry Cobbler.

Llénese copa con hielo fino.
Vasito de Jerez.
1/2 vasito almíbar.
Cáscara de un limón.
Revuélvase. Adórnese con fruta.

Whiskey Cobbler.

Llénese copa con hielo fino.
Vasito whiskey Bourbon.
1/4 vasito curacao.
Ruedita de limón.
Adórnese con fruta.

COCKTAILS

PARA SERVIR EN COPA DE COCKTAIL, SALVO OPORTUNA INDICACION

Absinthe Cocktail.

3/4 ajenjo verde.
Gotas de orange bitters y Angostura.
Gotas anisete.
Bátase bien. Sírvase.

Absinthe Frapé Cocktail.

(Ajenjo Frapé)

3/4 vasito ajenjo.
1/4 vasito anisete.
Bien batido. Colado a vaso Delmónico.
Llénese con agua mineral.

Adonis Cocktail.

Gotas de orange bitters.
1/3 Jerez seco.
2/3 Vermouth Italiano. Revuélvase.

Alaska Cocktail.

1/3 chartreuse amarillo.
Gotas de orange bitters.
2/3 ginebra Tom. Bátase.

Alexander Cocktail.

1/3 ginebra seca.
1/3 crema de cacao.
1/3 leche o crema. Batido.

Almendares Cocktail.

Poquito de jugo de piña.
Gotas de granadina.
Gotas de curacao blanco.
Copita de ron. Bátase.

Anderson Cocktali.

1/4 vermouth Italiano.
3/4 ginebra seca.
Revuélvase bien.—Cáscara de naranja.

Antilles Cocktail.

1/3 vermouth Francés.
1/3 vermouth Italiano.
1/3 cognac.
Gotas de agua de azahar.
Bátase con hielo fino.
Cuélese y sírvase.

Applejack Cocktail.

Gotas de orange bitters.
Vasito de apple brandy.
Exprímase cáscara de limón en el vaso de composición. Frapé. Aceituna.

Ardsley Cocktail.

1/2 calisaya.
1/2 sloe gin.
Bátase y sírvase.

Armour Cocktail.

Gotas de orange bitters.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 Jerez seco. Revuélvase.

Astoria Cocktail.

Gotas de orange bitters.
2/3 ginebra Tom.
1/3 whiskey Escocés. Revuélvase.

A Pie Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
1/8 apricot brandy.
3/8 vermouth Chambery.
4/8 de ron. Bátase.

Auto Cocktail.

1/3 vermouth Francés.
1/3 ginebra Tom.
1/3 whiskey Escocés. Bátase.

Aviation Cocktail.

3/4 applejack.
1/2 vasito jugo de limón.
Gotas de ajenjo.
Cucharadita de granadina. Bátase.

Bacardí Cocktail.

Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron Bacardí.
Jugo de 1/2 limón.
Bátase bien. Colar y servir.

Ballantine Cocktail.

Gotas de ajenjo.
1/3 vermouth Francés.
2/3 ginebra seca. Bátase.

Bamboo Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 Jerez seco.
Gotas de orange bitters.

Baraccas Cocktail.

3/4 vermouth Italiano.
1/4 Fernet Branca.

Barry Cocktail.

Gotas Angostura.
Gotas crema de menta.
1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.

Beadlestone Cocktail

1/2 whiskey Escocés.
1/2 vermouth Francés. Bátase.

Beals Cocktail.

1/2 whiskey Escocés.
1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano.
Bátase. Sírvase en vaso de whiskey.

Beauty Cocktail.

1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano.
Clara de un huevo.
Gotas de ajenjo.
Cucharadita de almíbar. Bátase.

Beauty Spot Cocktail.

Gotas jugo de naranja.
1/4 vermouth Italiano.
1/4 vermouth Francés.
1/2 ginebra.
Gotas de granadina en copa de servir.

Bijou Cocktail.

1/3 ginebra seca.
1/3 chartreuse verde.
1/3 vermouth Italiano. Bátase.

Bird Cocktail.

2/3 curacao rojo.
1/3 cognac. Bien batido.

Bishop Cocktail.

Vasito ron Jamaica.
Cucharadita de almíbar.
Cucharadita de vino clarete.
Gotas jugo de limón. Bátase.

CINZANO Aperitivo Mundial

NO HAY AGUA MALA CON GINEBRA "LA CAMPANA"

RON LAVIN Delicioso

GOLD LABEL y WHITE LABEL

RON NEGRITA Bardinet

JAMAICA

COGNAC MARCEL

OLD BRANDY

Productos Garantizados e Importados por

LAVIN Y GOMEZ

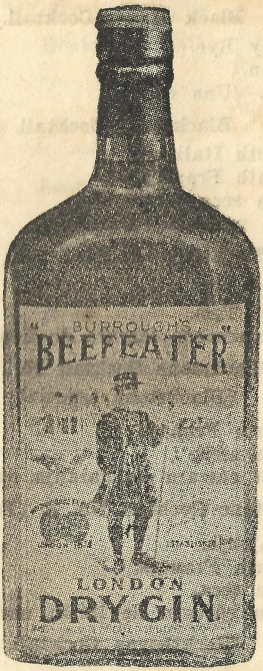
AMARGURA 11. CABLE NIVALES

HABANA, CUBA

BEEFEATER

London

DRY GIN



RECOMENDADA POR SU
EXCELENTE AROMA Y CALIDAD
PARA LA CONFECCION DE LOS
COCKTAILS

CASA RECALT, S. A. OBISPO, 41½
HABANA

Bishop Potter Cocktail.

Gotas de orange bitters.
Gotas de calisaya.
1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano.
1/2 ginebra seca. Revuélvase bien.

Black Hawk Cocktail.

1/2 whiskey Rye.
1/2 sloe gin.
Revuélvase. Una cereza.

Blackstone Cocktail.

1/4 vermouth Italiano.
1/4 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Cáscara de naranja. Bátase.

Blackstone Cocktail No. 1.

1/4 vermouth Italiano.
3/4 ginebra Tom.
Bátase. Exprímase cáscara de limón encima.

Blackstone Cocktail No. 2.
(Blackstone especial)

1/3 vermouth Francés.
2/3 ginebra seca.
Sírvase con céscara de naranja encima.

Blackstone Cocktail No. 3. (Especial).

Gotas de ajenjo.
1/3 vermouth Francés.
2/3 ginebra seca.
Sírvase con cáscara de limón encima.

Blackthorne Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/3 vermouth Italiano.
2/3 sloe gin. Cascarita de limón.

Bobbie Burns Cocktail.

Cucharadita jugo de naranja.
Cucharadita marraschino.
Disuélvase un terrón de azúcar.
1/2 whiskey Escocés.
1/2 vermouth Italiano. Bátase.

Boles Cocktail.

1/4 vermouth Italiano.
1/4 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Pedazos de hielo. Revuélvase.
Cáscara de naranja.
Sírvase en vaso grueso antiguo.

Booby Cocktail.

Vasito de ginebra.
1/8 granadina.
1/2 vasito jugo de limón.
Bátase con hielo menudo.

Brandy Cocktail.

Gotas orange bitters.
Vasito de cognac bueno.
Gotas de almíbar. Revuélvase.

Brant Cocktail.

Gotas Angostura.
1/4 menta blanca.
3/4 cognac.
Bátase. Cáscara de limón.

Bridal Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.
Gotas de marraschino.
Revuélvase bien. Cáscara de naranja.

Brighton Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/2 vermouth Italiano.
1/4 ginebra seca.
1/4 ginebra Tom.
Cáscara de limón. Revuélvase bien.

Brooklyn Cocktail.

Gotas amer picon.
Gotas marraschino.
1/2 vermouth Francés.
1/2 whiskey Rye bueno. Revuélvase.

Bronx Cocktail. (Dulce).

1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth Italiano.
1/4 vermouth Francés.
Pedazo de naranja. Bátase bien.

Bronx Dry Cocktail (Seco)

1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth Francés.
Cucharadita jugo de naranja. Bátase.

Bronx Terrace Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth Francés. Bátase.

Brown Cocktail.

Gotas orange bitters.
2/3 whiskey Rye.
1/3 ginebra seca. Bátase.

Brut Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 calisaya.
Gotas de ajenjo. Bátase.

Brut Cocktail. (French Style.)

Gotas Angostura.
1/3 amer picón.
2/3 vermouth Francés. Revuélvase bien.

Bush Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 ginebra seca.
Cucharadita de apple brandy. Bátase.

Bowman Cocktail....

1/2 cucharadita de azúcar.
1/3 jugo de naranja.
2/3 de ron.
Píquese menudita una hoja de yerbabuena.
Bátase.

Byrrh Cocktail.

1/4 vermouth.
1/4 whiskey Rye.
1/2 vino Byrrh.

Caballito Cocktail.

Macháquese pedacito de limón.
Cucharadita de azúcar.
Hojitas de yerbabuena.
1/2 vasito de ron.
1/2 vasito de vermouth Italiano. Batido.

Cabinet Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Cáscara de naranja. Bátase.

Café Au Kirsch Cocktail.

Copita de Kirsch.
Copita de cognac.
Clara de un huevo.
Copita de café frío.
Frapé. Sírvase en copa de vino tinto.

Café de Paree Cocktail.

Vasito de ginebra seca.
Clara de un huevo.
Cucharadita crema de leche.
Cucharadita anisete.
Frapé. Sírvase en copa de vino tinto.

Calisaya Cocktail.

Vasito de calisaya.
Gotas de Angostura. Revuélvase.
C. Cantineros. 6

Calumet Club Cocktail.

2 gotas de ácido fosfático.
Gotas de Angostura.
1/2 whiskey Bourbon.
1/2 vermouth Italiano. Revuélvase.

Cameo Kirby Cocktail.

1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth Francés.
2 cucharaditas granadina.
5 gotas jugo de limón. Bátase.

Casino Cocktail.

1/2 ron.
1/2 jugo de piña.
Gotas de anisete.
Bien batido.

Cat Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca. Revuélvase. Aceituna.

Cattlin Cocktail.

1/4 ginebra seca.
1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano.
1/4 ojén.
Clara de un huevo. Bátase.
Usese copa de vino tinto.

Champagne Cocktail.

Terrón de azúcar.
Gotas Angostura.
1/2 botella de Champagne.
Cáscara de naranja retorcida.

Chantecler Cocktail.

La fórmula del **Bronx**, con gotas de granadina. Bátase.

Chaparra Cocktail.

Usese vaso de composiciones.
Cascarita de limón.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 ron.
Revuélvase.

Chauncey Cocktail.

1/4 cognac.
1/4 ginebra seca.
1/4 vermouth Italiano.
1/4 whiskey Bourbon. Bátase.

Chic Cocktail.

1/2 vasito vermouth Italiano.
Cucharada de jugo de toronja.
Cucharadita de marraschino.
Bien batido. Almendras.

Colonial Cocktail.

Usese vaso grueso antiguo.
Vasito de vermouth Italiano.
Gotas de Amer Picon.
Gotas curacao.
Gotas Angostura.
Cascarita de limón.
Adórnese con yerbabuena.

Chocolate Cocktail.

1/3 marraschino.
1/3 chartreuse amarillo.
1/3 blackberry brandy.
Una yema de huevo. Bátase.

Chrisp Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth Italiano.
Lasca de naranja. Bátase.

Cider Cocktail.

Cáscara de limón.
Gotas de Angostura.
Trozo de hielo.
1/2 botella de sidra.

Cincinatti Cocktail.

Medio vaso de cerveza.
Llénese con gaseosa o ginger ale.

Clare Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 sloe gin.
Gotas de cognac. Revuélvase bien.

Clove Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 sloe gin.
Cucharadita de cognac. Bátase.

Clover Leaf. Cocktail.

Jugo de un limón.
Clara de un huevo.
Vasito de ginebra seca.
Cucharadita de granadina.
Bien batido. Yerbabuena.

Clifton Cocktail.

Gotas de Angostura.
Gotas curacao rojo.
1/2 whiskey Rye.
1/2 vermouth Francés. Revuélvase.

Coffee Cocktail.

1/2 cucharadita de azúcar.
Un huevo fresco.
1/2 vasito vino Oporto.
1/2 vasito cognac.
Bátase bien. Sírvase en copa de vino tinto.

Columbus Cocktail.

2/3 vermouth Francés.
1/3 Angostura. Bátase bien.

Colonial Cocktail o Miller Cocktail.

(Para dos personas)

1/2 vasito marraschino.
Vasito de ginebra Tom.
Vasito de jugo de toronja.
Bátase bien. Sírvase en copa de vino tinto.

Consolidated Cocktail.

3/4 ginebra seca.
1/4 vermouth Italiano.

Coney Cocktail.

1/3 vermouth Francés.
2/3 ginebra seca. Bien batido.

Congress Cocktail.

Copita de cognac.
Vasito crema de rosas.
3gotas agua de azahar.
Clara de un huevo.
Bátase. Sírvase en copa de vino tinto.

Cooperstown Cocktail.

1/4 vermouth Italiano.
1/4 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Cucharadita de jugo de naranja.
Hojita de yerbabuena. Bátase.

Cornell Cocktail.

1/3 vermouth Francés.
2/3 ginebra seca. Bátase.

Coronation Cocktail.

1/3 vermouth Francés.
1/3 ginebra seca.
1/3 Dubonnet.

Creole Cocktail.

1/3 ajenjo.
2/3 vermouth Francés. Bien batido.

Cristie Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth Francés.
Cáscara de limón. Revuélvase.

Crescent Cocktail.

1/3 Amer Picón.
1/3 vermouth Italiano.
1/3 whiskey Bourbon.
Cucharadita de granadina.
Bátase bien. Cuélese y sírvase.

Cuban Cocktail.

Jugo de un limón.
1/3 ginebra.
1/3 cognac.
1/3 apricot brandy. Bátase.

Cuban Manhattan Cocktail.

1/2 ron Carta Oro.
1/2 vermouth Italiano.
Revuélvase. Adórnese con guinda.

Cushman Cocktail.

1/4 vermouth Francés.
3/4 ginebra seca. Bátase.

Daiquiri Cocktail.

Cucharadita de azúcar.
Jugo de un limón.
Vasito de ron.
Bátase con hielo fino. Cuélese.

Daiquirí Frapé Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharada de azúcar.
Cucharadita de marraschino.
Vasito de ron.
Póngase frapé en cotelera eléctrica.
Cuélese y sírvase.

Delmónico Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Cáscara de naranja. Bátase.

Diana Cocktail.

1/2 vasito vermouth Italiano.
1/2 vasito de ron.
Gotas de Amer Picon.
Jugo de 1/2 limón. Bátase.

Dimention Cocktail.

1/4 crema de menta blanca.
1/4 cognac.
1/2 crema de cacao. Bátase.

Doctor Cocktail.

Jugo de un limón.
Una toma de Caloric Punch.
Bien batido.

Dorothy Gish Cocktail.

1/2 vasito Apricot brandy.
1/2 vasito ron.
2 cucharaditas jugo de naranja.
2 cucharaditas jugo de piña.
Bien batido.

Douglas Fairbanks Cocktail.

Cucharadita jugo de limón.
1/3 apricot brandy.
2/3 ginebra seca.
Clara de un huevo. Bátase.

Dorr Cocktail.

2/3 ginebra seca.
1/3 vermouth Italiano.
Gotas de vermouth Francés.
Cáscara de naranja. Bátase.

Down Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.
Revuélvase. Aceituna.

Dream Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
3/4 ginebra seca.
Clara de un huevo.
Gotas de benedictine.
Bátase. Sírvase en copa de vino tinto.

Dry Martini Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca. Revuélvase. Aceituna.

Dubonnet Cocktail.

1/3 ginebra seca.
2/3 Dubonnet.
Bátase. Cascarita de limón.

Duchess Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
1/3 vermouth Francés.
1/3 ajenjo. Bien batido.

Duke Cocktail.

1/3 vermouth Francés.
2/3 ginebra seca. Revuélvase.

Duplex Cocktail o Albern Cocktail.

2 gotas orange bitters.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 vermouth Francés. Bátase.

Dutch Charlie's Cocktail.

2 gotas Angostura.
1/3 whiskey Rye.
1/3 Dubonnet.
1/3 vermouth Italiano. Revuélvase bien.

El Mundo Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
Copita de whiskey Rye.
Cucharadita de granadina.
Batido.

Emerald Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 whiskeyé Irlandés. Revuélvase.

Emerson Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
3 gotas marraschino.
1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra Old Tom. Bátase.

Evans Cocktail.

Gotas de apricot brandy.
Gotas de curacao.
Vasito de whiskey Rye. Revuélvase.

Ewing Cocktail.

Gotas Angostura.
Vasito de whiskey Rye. Revuélvase.

Express Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 whiskey Escocés. Bátase.

Fairbanks Cocktail.

10 gotas apricot brandy.
Vasito de whiskey Rye.
Gotas Angostura.
Sírvase en vaso grueso antiguo.

Fancy Brandy Cocktail.
Fancy Gin Cocktail.
Fancy Whiskey Cocktail.

Gotas de almíbar.
Gotas curacao.
Gotas Angostura.
Vasito de cognac, ginebra o whiskey, según se desee. Bátase. Exprímase cáscara de naranja encima.

Farmer's Cocktail.

Gotas Angostura.
1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano. Bien batido.

Florida Special Cocktail.

1/2 jugo de naranja.
1/2 ron Carta Oro.
Poquito curacao rojo.
Gotas marraschino. Bátase.

Flushing Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 cognac.
Gotas de almíbar.
Gotas de Angostura.
Cáscara de limón. Revuélvase.
Cuélese a vaso grueso antiguo y sírvase.

Forestier Cocktail.

1/3 ginebra seca.
1/3 crema de cacao.
1/3 crema de leche.
Cucharadita de triple sec. Batido.

Four Dollar Cocktail.

1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano.

Fourth Regiment Cocktail.

Gotas de orange bitters.
Gotas de Angostura.
1/2 whiskey.
1/2 vermouth Italiano.
Cascarita de limón. Bátase.

Fox Shot Cocktail.

1/5 Angostura.
1/5 cognac.
1/5 vermouth Italiano.
2/5 ginebra seca.
Revuélvase bien.

Frank Hill Cocktail.

1/2 cherry brandy.
1/2 cognac.
Cáscara de limón retorcida. Bátase.

Fourth Degree Cocktail o Feather Cocktail.

1/3 vermouth Francés.
1/3 vermouth Italiano.
1/3 ajenjo blanco. Bien batido.

French Canadian Cocktail.

Gotas ajenjo.
1/2 vermouth Francés.
1/2 whiskey Canadian. Revuélvase bien.

Futurity Cocktail.

Gotas de Angostura bitters.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 sloe gin. Revuélvase.

Gibson Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Gotas ajenjo.
Revuélvase. Cuélese y sírvase con cebollita.

Gin Cocktail.

Vasito de ginebra.
Gotas de curacao.
Cascarita de limón.
Revuélvase y sírvase.

"WHITE HORSE"

(Caballo Blanco)

Recomendamos especialmente a nuestros Socios despachen Whisky "Caballo Blanco" cada vez que un cliente pide un Highball Escocés.

Este Whisky, primero de Escocia además de ser el MEJOR es representado en Cuba por un Socio Protector de este Club de Cantineros.

GINEBRA GORDON

EL CORAZON DE UN BUEN COCKTAIL

LA MAS BLANCA

LA MAS PURA

LA MAS TRANSPARENTE

SABOR Y AROMA INCONFUNDIBLES

INIMITABLE

Debido a que sus filtros llevan ya en operación más de 100 años y esa edad de los aparatos es factor indispensable que da a la Ginebra GORDON su calidad única y su fama mundial.

Agentes: OTHEGUY & Co. -- Barnet No. 14

Gloria Swanson Cocktail.

1/2 jugo de piña.
1/2 ginebra seca.
Cucharadita de granadina.
Bátase.

Golf Cocktail.

1/3 vermouth Francés.
2/3 ginebra seca.
Gotas de Angostura.
Revuélvase bien y cuélese.

Good Fellow Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 whiskey Bourbon.
Gotas Angostura.
Revuélvase y cuélese.

Good Times Cocktail.

1/3 vermouth Francés.
2/3 ginebra Tom.
Cáscara de limón.
Bátase y cuélese.

Graham Cocktail.

1/4 vermouth Francés.
3/4 vermouth Italiano.
Revuélvase bien y cuélese.

Grape Fruit Blossom Cocktail.

1/2 ginebra seca.
1/2 jugo de toronja.
Gotas de marraschino. Bátase.

Grit Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 whiskey Irlandés.
Bátase y cuélese.

Greta Garbo Cocktail.

Igual al **Daiquirí**, con gotas de ajenjo.

Guggenheim Cocktail.

Vasito de vermouth Francés.
Gotas de Fernet Branca.
Gotas de orange bitters.
Bátase y cuélese.

Hal Stevens Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
Gotas marraschino.
2/3 vermouth Italiano.
1/3 ginebra seca. Bátase.

Hall Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
1/3 vermouth Francés.
1/3 ginebra seca. Revuélvase. Aceituna.

Harry M. Stevens Cocktail.

1/4 jugo de naranja.
1/4 apricot brandy.
1/4 ron.
1/4 vermouth Francés.
Gotas de granadina.
Gotas curacao.
Exprímase cáscara de naranja encima.

Hart Cocktail.

1/3 ginebra seca.
1/3 Dubonnet.
1/3 vermouth Italiano.

Harvard Cocktail.

Gotas de orange bitters.
2/3 Jerez seco.
1/3 vermouth Italiano.
Revuélvase bien.
Cáscara de limón en copa al servir.

Harvester Cocktail.

1/2 jugo de naranja.
1/2 ginebra.—Bátase.

Havana Yacht Club Cocktail.

Cucharadita granadina.
1/3 vermouth Italiano.
1/3 vermouth Francés.
1/3 ginebra seca.
Jugo de 1/4 naranja. Cuélese. Batido.

Hearst Cocktail.

Gotas de Angostura.
Gotas de orange bitters.
1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth Italiano.

Highland Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 whiskey Escocés. Bátase.

Highstepper Cocktail.

1/3 vermouth Francés.
2/3 ginebra seca.
Gotas Angostura. Bátase.

Hillard Cocktail.

Gotas Angostura.
1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.

Holstein Cocktail.

Gotas Amer Picón.
1/2 cognac.
1/2 blackberry brandy.

Homestead Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.
Cáscara de naranja. Bátase.

Honolulu Cocktail.

3 gotas Angostura.
Vasito de whiskey Bourbon.
Añádase agua mineral. Revuélvase bien.

Honey Cocktail.

1/5 miel de abeja disuelto en
4/5 de ginebra seca.
Jugo de un limón.
Bátase bien.

Howard Cocktail.

Como el **Gin**, virtiendo gota de Angostura en copa al servir.

Hudson Cocktail.

1/4 vermouth Italiano.
3/4 ginebra.
Lasca de naranja. Revuélvase bien.

Hunter Cocktail.

2/3 whiskey Rye.
1/3 cherry brandy. Revuélvase.

Ideal Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
1/3 vermouth Francés.
1/3 ginebra seca.
Cucharadita jugo de toronja.
Bátase. Adórnese con almendra.

Improved Martini Cocktail.

Igual que el **Martini**, añadiéndole gotas de marraschino, y batido.

Infuriator Cocktail.

2/3 cognac.
1/3 anisete.
Bátase bien. Cuélese.

Iris Cocktail.

1/3 jugo de limón.
2/3 ginebra.
Cucharadita de azúcar. Bátase.
3 hojitas de yerbabuena.

Irving Cocktail.

1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth Francés.
Lasca de naranja. Bátase.

Isabelle Cocktail.

Pedacito de hielo en copa de servir.
1/2 granadina.
1/2 crema de casis.

Italian Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/4 granadina.
1/4 Fernet Branca.

Jack Rose Cocktail.

Vasito apple-jack.
Jugo de 1/2 limón.
Poquito de granadina. Bátase.

Jack Zeller Cocktail.

1/2 ginebra Old Tom.
1/2 Dubonnet. Revuélvase.

Japanese Cocktail.

Gotas curacao.
1/2 vermouth Italiano.
1/3 whiskey Rye.
1/6 granadina. Bátase.

Jaimanitas Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
Vasito de ron.
Cucharadita de granadina.
Clara de un huevo.
Gotas de triple sec.
Bien batido.

Jenks Cocktail.

Igual al **Dry Martini**, con gotas de Benedictine.

Jersey Cocktail.

Gotas de almíbar.
Vasito apple brandy.
Gotas Angostura.

Jersey Lily Cocktail.

Igual al **Martini** con hojitas de yerbabuena.

Jim Lee Cocktail.

Gotas Angostura.
1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano. Bátase.

Jockey Club Cocktail.

Igual al **Gin** cocktail.

John Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
1/3 Vermouth Francés.
1/3 ginebra.
Clara de un huevo. Bien batido.

Judge Cocktail.

7/8 de whiskey Rye.
1/8 apricot brandy. Bátase.

Junkins Cocktail.

1/4 vermouth Italiano.
3/4 ginebra seca o whiskey Rye.
Trocito de hielo. Cáscara de limón.

Kentucky Colonel Cocktail.

1/4 benedictine.
3/4 whiskey Bourbon.
Cáscara de limón.
Revuélvase bien.

Leap Frog Cocktail.

Jugo de un limón.
Una toma de apricot brandy.
Bien batido.

Leonora Cocktail.

1/4 jugo de naranja.
1/4 granadina.
1/2 ginebra seca.

Lewis Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca. Bátase.

Lincoln Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Gotas de granadina.
Bien batido.

Largo Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 whiskey Rye.
Gotas Amer Picon.
1/2 cucharadita azúcar.
Lasca de limón. Bátase.

Liberal Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 whiskey Rye.
Gotas amer picón. Revuélvase.

Lobo de Mar Cocktail.

1/2 ron.
1/2 Jerez seco.
Gotas curacao.
Revuélvase y sírvase.

Loftus Cocktail.

Igual al Duchess cocktail.

Lone Tree Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra Tom.
Bien batido.

Love Cocktail.

Igual al **Martini**, con clara de huevo y batido.

Lusitania Cocktail.

Gotas de orange bitters.
Gotas de ajenjo.
2/3 vermouth Francés.
1/3 cognac. Bátase.

Mallory Cocktail.

1/3 cognas.
1/3 apricot brandy.
1/3 crema de menta blanca. Bátase.
Gotas de ajenjo.

Manhattan Cocktail (dulce).

Gotas Angostura.
1/3 vermouth Italiano.
2/3 whiskey Bourbon. Revuélvase.

Manhattan Cocktail (seco).

1/2 vermouth Francés.
1/2 whiskey Rye. Revuélvase.

Manhattan Jr. Cocktail.

Igual al Martini dulce, con cáscara de naranja, y bien batido.

Maragato Special Cocktail.

1/4 jugo de naranja.
1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano.
1/4 ron.
Jugo de 1/2 limón.
Gotas de marraschino. Batido.

Marconi Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 apple brandy. Bátase.

Marguerite Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
Gotas orange bitters.
1/2 ginebra seca. Revuélvase.

Champagne LANSON

REIMS, FRANCIA.

Cuesta más caro que cualquier otro champagne pero tiene fama mundial de ser el MEJOR.

Recomendado por Su Majestad el Rey George V y por este Club de Cantineros.

Los Socios Protectores
Sons Of Frank Rose
Lonja 532, pagarán bien los corchos.

VERMOUTH BROCCHI

MARTINI & ROSSI

TORINO - ITALIA

UNICO PARA COCKTAILS

El Vermouth que dió

NOMBRE Y RENOMBRE

al

MARTINI COCKTAIL

Marqueray Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
Gotas de ajenjo.
Gotas de granadina.
Clara de un huevo.
Vasito de ginebra seca. Bátase.

Marquette Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.
Gotas de crema Noyaux.
Bátase y cuélese.

Martini Cocktail.

1/3 vermouth Martini & Rossi.
2/3 ginebra.
Gotas orange bitters. Revuélvase bien.
Fórmula original creación de la casa Martini & Rossi.

Mary Pickford Cocktail.

1/2 Jugo de piña.
1/2 ron.
Cucharadita de granadina.
Bien batido.

Mauser Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 ginebra seca.
Cucharadita de apple brandy. Bátase.

McCutcheon Cocktail.

Gotas orange bitters.
Gotas Angostura.
1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano.
Gotas de anisete. Revuélvase bien.

McHenry Cocktail.

Igual al **Martini**, con cucharadita de apricot brandy. Batido.

McLane Cocktail.

Igual al **Perfect** cocktail.

Méndez Vigo Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
Vasito de cognac.
Cucharadita de azúcar.
Frapé ycolado.

Méndez Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
1/2 vasito jugo de naranja.
Vasito de vermouth Francés.
Cucharadita de granadina.

Merry Widow Cocktail.

Gotas marraschino.
1/3 Vermouth Francés.
2/3 vermouth Italiano.
Bien batido.

Metropolitan Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 cognac.
Gotas orange bitters.

Metropolitan Cocktail.
(al estilo del Sur)

1/3 vermouth Italiano.
2/3 cognac.
Gotas orange bitters.

Miami Cocktail.

1/2 jugo de piña.
1/2 ginebra seca.
Bien batido.

1930 Cocktail.

Cáscara de un limón.
1/2 cucharadita de azúcar.
Mitad vermouth Italiano.
Mitad sloe gin. Bátase.

Miller Cocktail.

Igual al **Colonial** cocktail.

Millionaire Cocktail.

Gotas curaçao.
3/4 whiskey Rye.
Gotas de granadina.
Clara de un huevo.
Bátase y sírvase en copa de vino tinto.

Montana Cocktail.

1/4 vermouth Francés.
1/2 cognac.
Gotas Angostura.
Gotas vino Oporto.
Gotas anisete. Bien batido.

Morning Cocktail.

Gotas ajenjo.
Gotas Angostura.
1/2 cognac.
1/2 vermouth Italiano. Frapé.

Nana Cocktail.

Clara de un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de cognac. Bátase.

Narragansett Cocktail.

2/3 whiskey Rye.
1/3 vermouth Italiano.
Gotas ajenjo. Revuélvase. Aceituna.

Netherland Cocktail.

1/3 curacao.
2/3 cognac.
Gotas orange bitters. Revulvase bien.

Newman Cocktail.

Gotas amer picon.
1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth Francés. Bien batido.

North Pole Cocktail.

1/3 marraschino.
1/3 ginebra seca.
Jugo de 1/2 limón.
Clara de un huevo.
Bátase bien, cuélese y sírvase.
Ponerle leche batida por último.

Nutting Cocktail.

Gotas de Angostura.
Gotas orange bitters.
1/3 Vermouth Francés.
2/3 ginebra seca. Bátase.

Ojén Cocktail.

Vasito de ojén.
Gotas Angostura bitters.
Bátase con hielo fino.
Sírvase en copa de cocktail.

Old Fashion Cocktail.

Gotas de Angostura.
Gotas orange bitters.
Mitad de un terrón de azúcar disuelta en dos cucharadas de agua.
Vasito del licor que se desee.
Sírvase en vaso grueso antiguo.
Pedazo de hielo.
Adórnese con fruta y yerbabuena.

Olivette Cocktail.

Gotas orange bitters.
Gotas ajenjo.
Gotas almíbar.
Gotas Angostura.
1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth Francés.
Revuélvase bien.
Retorcer cáscara de naranja al servir.

Opal Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Gotas de ajenjo. Revuélvase.

Opera Cocktail.

1/2 Dubonnet.
1/2 ginebra seca.
2 cucharaditas crema mandarina.
Retorcer cáscara de naranja.
Bátase, cuélese y sírvase.

Orange Blossom Cocktail.

1/2 jugo de naranja.
1/2 ginebra seca. Bien batido.

Oyster Bay Cocktail.

1/2 curacao blanco.
1/2 ginebra seca. Bátase.

Palmer Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 ron. Bátase.

Pan American Airways Cocktail.

1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano.
1/4 cognac.
1/4 ron. Bátase y cáscara de limón.

Pan American Cocktail.

Gotas de almíbar.
Gotas de limón.
Vasito whiskey Rye. Bátase.

Paradise Cocktail.

1/3 ginebra.
2/3 apricot brandy. Bátase.

Parson Cocktail.

Igual al **Rossington.** Batido.

Peblo Cocktail.

Pousse café, batido y colado.

Peacock Cocktail.

Gotas Amer Picon.
Gotas de ajenjo.
Vasito de cognac. Bátase.

Perfect o McLane Cocktail.

1/3 ginebra seca.
1/3 vermouth Italiano.
1/3 Vermouth Francés.
Cáscara de naranja. Bátase.

Pearl Cocktail.

1/3 ginebra seca.
1/3 crema de menta verde.
1/3 leche fresca.
Bátase. Sírvase en copa de clarete.

Perry Cocktail.

Cucharadita de jugo de piña.
Cucharadita de jugo de naranja.
Vasito de ron.
Gotas de granadina.
Bátase y sírvase.

Pheasant Cocktail.

1/2 cognac.
1/2 ginebra seca. Bien batido.

Philadelphia Cocktail.

Igual al **Martini,** con gotas de curacao.

Pick Me Up Cocktail.

1/3 Dubonnet.
1/3 cognac.
1/3 ojén.
Clara de un huevo.
Bátase. Sírvase en copa de vino tinto.

Picón Cocktail.

1/4 vermouth Italiano.
3/4 Amer Picon.
Cáscara de naranja. Bátase.

Pine Tree Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra. Yerbabuena. Bátase.

Ping Pong Cocktail.

1/2 sloe gin.
1/2 crema Yvette.
Gotas jugo limón. Bien batido.

Pink Lady Cocktail.

1/3 jugo de limón.
1/3 ginebra.
1/3 applejack.
Gotas granadina. Bien batido.

Playa Cocktail.

1/3 crema de cacao.
1/3 leche natural.
1/3 cognac Español.
Gotas Angostura.

Plaza Cocktail.

1/4 vermouth Italiano.
3/4 ginebra seca.
Lasca de piña. Bátase.

Poet's Dream Cocktail.

1/3 Vermouth Francés.
2/3 ginebra seca.
Gotas orange bitters.
Gotas benedictine. Revuélvase.

Pogolotti Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
1/3 ginebra seca.
1/3 Dubonnet.
Gotas de curacao rojo.
Gotas de Angostura. Batido.

Polo Cocktail.

1/3 ginebra Tom.
1/3 jugo de toronja.
1/3 jugo de naranja.
Bátase. Sírvase en copa de vino tinto.

Polo Farm Cocktail.

1/3 Vermouth Francés.
2/3 ginebra seca. Revuélvase.
Pásese cognac por la copa de servir.

Porter o Pat Cocktail.

1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth Francés.
Gotas vermouth Italiano.
Gotas curacao.
Cáscara de limón.
Ramito de yerbabuena. Revuélvase bien.

Prairie Cocktail.

Vasito de ginebra Tom.
Un huevo, sal y pimienta.

Presidente Cocktail.

1/2 vermouth Chambery.
1/2 ron.
Cucharadita de granadina.
Revuélvase. Adórnese con una cereza y cáscara de naranja.

Prince Cocktail.

1/3 crema de menta blanca.
1/3 ginebra seca.
1/3 vermouth Italiano. Bátase.

Prince Henry Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 ginebra seca.

Princeton Cocktail.

1/3 toma de menta blanca frapé.
Gin Cocktail con poco de seltz encima.

Racquet Club Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Cáscara de naranja.

Reis Cocktail.

Gotas Angostura.
Gotas ajenjo.
Vasito ginebra Tom. Bátase.

Remero Especial Cocktail.

En vaso de composición.
Gotas de curacao.
1/2 ron.
1/2 vermouth Italiano.
Revuélvase y sírvase.
Adórnese con ruedita de limón.

René Morales Cocktail.

Cucharadita de granadina.
1/3 ginebra seca.
1/3 vermouth Francés.
1/3 vermouth Italiano.
Un huevo fresco. Bátase.

Richmond Cocktail.

2/3 vermouth Francés.
1/3 vermouth Italiano.
Gotas curacao. Bien batido.

Rob Roy Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 whiskey Escocés.
Gotas Angostura.
Gotas orange bitters.

Robert Burns Cocktail.

Gotas ajenjo.
1/4 vermouth Italiano.
3/4 whiskey Rye o Escocés. Bien batido.

Robin Cocktail.

Gotas calisaya.
Vasito de whiskey Escocés.
Revuélvase bien. Sírvase con cereza.

Rossington Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra Tom.
Cáscara de naranja. Revuélvase bien.

Rose Cocktail.

1/2 vacito vermouth Francés.
1/2 vasito de ginebra seca.
Gotas de Kirsch.
Gotas de cherry brandy.
Revuélvase. Adórnese con guinda.

Roosevelt Special Cocktail.

1/3 jugo de piña.
2/3 ron.
Gotas de granadina.
Gotas de bon-bon crema.
Bien batido.

Royal Smile Cocktail.

1/4 jugo de limón.
1/4 granadina.
1/4 vermouth Francés.
1/4 apple brandy.
Clara de un huevo. Batido.

Ruby Cocktail.

Gotas granadina.
Cucharadita de apple jack.
3/4 ginebra seca. Bien batido.

Ruby Royal Cocktail.

1/2 sloe gin.
1/2 vermouth Francés.
Gotas de granadina.
Frapé y una cereza.

Sabbath Cocktail.

1/2 cognac Francés.
1/2 vino Oporto.
Un huevo fresco.
1/2 Vasito de café.
Cucharadita de azúcar.
Bátase y cuélese.

Salomé Cocktail.

1/4 vermouth Italiano.
1/4 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Gotas orange bitters.
Frapé, con tres hojitas de apio.

Santa Marta Cocktail.

1/2 limón verde machacado en cotelera, con una cucharada de azúcar.
Una toma de ron.
Gotas de Kirsch.
Bátase y cuélese.

Sandy McKay Cocktail.

Clara de un huevo.
Vasito de ginebra seca.
1/2 vasito de vermouth Italiano.
1/2 vasito de jugo de naranja.
Cucharadita de granadina. Bátase.
Sírvase en copa de vino tinto.

Saratoga Cocktail.

Gotas de jugo de piña.
Gotas marraschino.
Gotas orange bitters.
Vasito de cognac. Bátase.

Severio Cocktail.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
1/2 ron.
1/2 vermouth Italiano.
Bien batido.

Scheuer Cocktail.

1/2 Dubonnet.
1/2 vermouth Italiano. Revuélvase.
Gotas Angostura.

Sherman Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 whiskey Rye.
Gotas de ajenjo. Bátase.

Sherry Cocktail.

Vasito de Jerez seco.
Gotas orange bitters.
Gotas Angostura.

Side Car Cocktail.

1/3 jugo de limón.
1/3 triple-sec.
1/3 cognac.
Bien batido.

Silver Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.
Gotas marraschino. Bátase.

Slome Cocktail.

1/3 whiskey Bourbon.
1/3 cognac Francés.
1/3 Dubonnet. Frapé.

Sloppy Joe's Special Cocktail.

1/4 jugo de piña.
1/4 vino Oporto.
1/2 cognac.
Gotas de granadina.
Gotas de curacao.

Smith Cocktail.

1/2 cognac.
1/2 apricot brandy.
Cucharadita crema de menta. Bátase.
Añádase gotas de ajenjo.

Society Cocktail.

1/3 ginebra seca.
2/3 vermouth Francés.
Gotas de granadina. Bátase.

Soda Cocktail.

Gotas Angostura.
Cáscara de un limón entero.
Botella de gaseosa limonada.
Vaso grande, trozo de hielo.
Añádase cucharadita de azúcar.

Soul Kiss No. 3 Cocktail.

1/3 whiskey Rye.
1/3 Dubonnet.
1/3 vermouth Francés.
Cucharadita jugo de naranja. Bátase.

South Africa Cocktail.

1/2 vino de Jerez.
Gotas Angostura.
1/2 ginebra seca.
Gotas de jugo de limón.

VERMOUTH

AMA

ESPECIALMENTE RECOMENDADO

PARA LA CONFECCION DEL

"PRESIDENTE COCKTAIL"

DISTRIBUIDORES:

J. Gallarreta y Cía.

MERCADERES 13. HABANA

"SAN FRANCISCO"

LA INDICADA PARA LOS HIGHBALLS, RICKEYS, COLLINS, PUNCHES Y DEMAS FORMULAS QUE CONTIENE ESTE MANUAL

SLOPPY JOE'S BAR

ESPECIALIDAD EN COCKTAILS

Y LICORES DE LA MEJOR CALIDAD

PARA SU CONFECCION.

ANIMAS ESQ. A ZULUETA

HABANA

EN TABACOS

Y

CIGARROS

PARTAGAS

Y

NADA MAS

South Side Cocktail.

1/2 ron.
1/2 ginebra seca.
Yerbabuena machacada.
Bátase bien.

Spaulding Cocktail.

1/3 Dubonnet.
2/3 ginebra seca.
Cucharadita de whiskey Escocés. Frapé.

Sphinx Cocktail.

2/3 ginebra seca.
1/6 vermouth Italiano.
1/6 vermouth Francés.
Lasca fina de limón al servir.

St. Francis Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
1 pimola.

Stinger Cocktail.

1/2 cognac.
1/2menta blanca.
Cáscara de limón.
Bátase.

Stinger Frape Cocktail.

1/2 crema de menta blanca.
1/2 cognac.
En copa de cocktail llena con hielo frío.

St. John Cocktail.

Como el **Martini**, hecho con ginebra Tom.

St. Peter Cocktail.

Vasito de ginebra seca.
Gotas de jugo de limón.
Gotas de almíbar. Bátase.

Star Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/2 applejack.
1/2 vermouth Italiano.
Revuélvase. Cáscara de limón.

Star Cocktail (a la antigua)

Cucharadita de azúcar.
Gotas orange bitters.
2/3 applejack.
1/3 vermouth Italiano.
Lasca de naranja. Yerbabuena.

Story Cocktail.

1/2 Boonekamp bitters.
1/2 cognac Francés. Frapé.

Strawberry Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/4 vasito jarabe de fresas.
Gotas marraschino.
Vasito de cognac. Bátase.

Sunshine Cocktail.

Jugo de 1/2 limón.
1/3 vermouth Francés.
2/3 ginebra Old Tom.
Clara de un huevo.
Cucharadita de granadina.
Frapé. Sírvase en copa de vino tinto.

Swan Cocktail.

Gotas jugo de limón.
Gotas Angostura.
1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca. Revuélvase.

Tango Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.
1/2 cucharadita apricot brandy. Batido.

Taxi Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
2 cucharaditas jugo de limón.
2 cucharaditas de ajenjo. Frapé.

Tip Top Cocktail.

Vasito vermouth Francés.
Gotas de benedictine.
Gotas de Angostura.
Gotas de orange bitters. Batido.

Treasury Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.
Lasca de naranja. Frapé.

Trilby Cocktail.

Gotas orange bitters.
2/3 ginebra Tom.
1/6 vermouth Francés.
1/6 crema Yvette.
Revuélvase. Añádase cereza.

Trowbridge Cocktail.

Gotas orange bitters.
2/3 vermouth Francés.
1/3 ginebra seca. Batido. Cáscara de naranja.

Turf No. 1 Cocktail

Gotas orange bitters.
Gotas marraschino.
Gotas ajenjo.
1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca. Revuélvase.

Turf No. 2 Cocktail.

Gotas de Angostura.
1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra Holandesa. Revuélvase.

Tulane Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 ginebra seca.
Cucharadita jarabe de fresas.
Bátase con hielo fino. Cuélese.

Tussetto Cocktail.

1/3 Jerez seco.
2/3 ginebra seca.
Gotas orange bitters. Revuélvase.

Tuxedo Cocktail.

Gotas marraschino.
Gotas de Angostura.
Gotas ajenjo.
2/3 ginebra seca.
1/3 vermouth Francés.
Cucharada de Jerez seco. Revuélvase.

Two Spot Cocktail.

1/2 cognac Francés.
1/2 curacao rojo. Bátase.
Exprímase cáscara de naranja.

U. C. Cocktail.

1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca.
Gotas de ajenjo. Batido.

Union League Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/3 vino Oporto.
2/3 ginebra Old Tom. Revuélvase.

Urruela Cocktail.

Cucharada jugo de toronja.
Gotas de marraschino.
Cucharadita de azúcar.
Mitad clara de un huevo.
Vasito de ginebra seca.
Bien batido.

Van Wyck Cocktail.

1/2 ginebra Sloe.
1/2 ginebra seca.
Gotas orange bitters. Bien batido.

Van Zandt Cocktail.

Gotas apricot brandy.
1/2 vermouth Francés.
1/2 ginebra seca. Revuélvase.

Vermouth a la Americana Cocktail.

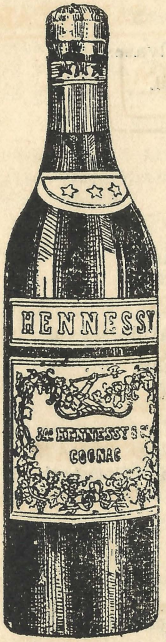
Vasito de vermouth Italiano.
Gotas de Angostura.
Gotas de almíbar.
Gotas jugo de limón.
Revuélvase. Adórnese con una guinda.

Vermouth Batido Cocktail.

Vasito de vermouth.
Cascarita de limón.
Gotas de Angostura.
Gotas de curacao.
Gotas de amer picon.
Cucharadita de azúcar.
Bien batido.

COGNAC HENNESSY

DEBE SU CALIDAD SOLAMENTE
A LA NATURALEZA Y AL TIEMPO



LA CASA
HENNESSY
DATA DE MAS DE
DOSCIENTOS
AÑOS

SU COGNAC ES DE
VIÑEDOS PROPIOS

ENVEJECIDO EN
BARRILES
ESCOGIDOS

CALIDAD
UNIFORME INSUPERABLE

Agentes: OTHEGUY & Co. **BARNET 14.**

GONZALEZ BYASS & Co.

JEREZ DE LA FRONTERA

CASAS EN LONDRES, OPORTO,
COGNAC (FRANCIA) Y SANLUCAR
DE BARRAMEDA.

VINOS Y COÑACS

VARIAS ESPECIALIDADES

TIO PEPE.
VIÑA TULA
APOSTOLES
COGÑAC SOBERANO
„ TRES COPAS
„ UNIVERSAL

MANZANILLA MONTAÑESES

VIUDA DE MANJON

Agente General: J. PAIROT
SAN PEDRO, 4 - HABANA

Vienna Cocktail.

1/2 vermouth Italiano.
1/2 vermouth Francés.
Gotas ajenjo. Frapé.

Virgin Cocktail.

1/2 ginebra seca.
1/2 vermouth Italiano.
Gotas de granadina.
Gotas de Angostura. Batido.

Waldorf Cocktail.

1/3 whiskey Rye.
1/3 vermouth Italiano.
1/3 ajenjo.
Gotas orange bitters. Batido.

Waldorf Especial Cocktail.

Jugo de un limón.
Vasito de apricot brandy.
Muy batido.

Waldorf Queen's Cocktail.

Dos lascas de piña machacadas.
1/2 ginebra seca.
1/4 vermouth Francés.
1/4 vermouth Italiano.
Pedacito de naranja. Muy batido. Colado.

White Elephant Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.
Clara de un huevo. Bien batido.

White Lion Cocktail.

Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Jugo de 1/2 limón.
Gotas Angostura.
Gotas de granadina. Bien batido.

White Rat Cocktail.

3/4 ajenjo.
1/4 aniseté. Bien batido.

Whiskey Cocktail.

Gotas Angosturas.
Terrón de azúcar.
Vasito de whiskey Bourbon.
Cáscara de limón. Batido.

Winter Garden Cocktail.

1/2 vasito de ron.
1/4 vasito jugo de piña.
1/4 vasito jugo de naranja.
Gotas de granadina. Bátase.

Wonder Cocktail.

1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca.
Añádase lasca de piña

Yale Cocktail.

Gotas orange bitters.
Gotas de ajenjo.
Vasito de ginebra Old Tom.
Cáscara de limón. Batido.

Yankee Prince Cocktail.

1/4 Grand Marnier.
3/4 ginebra seca.

York Cocktail.

Gotas orange bitters.
1/2 vermouth Francés.
1/2 whiskey Escocés. Frapé.

Zabriskie Cocktail.

Gotas orange bitters.
Gotas marraschino.
Gotas Angostura.
1/3 vermouth Italiano.
2/3 ginebra seca. Revuélvase.

Zaza Cocktail.

1/2 ginebra seca.
1/2 Dubonnet.
Gotas Angostura.

Zazerac Cocktail.

Usese vaso grueso antiguo.
1/2 terrón de azúcar.
Gotas Angostura.
Gotas orange bitters.
Vasito de whiskey Rye o Bourbon.
Retorcer cáscara de limón encima.
2 gotas de ajenjo.

COLLINS.

USESE VASO DE COLLINS.

Tom Collins.

Llénese con trozos de hielo.
El jugo de un limón.
2 cucharaditas de azúcar.
1 ruedita de limón.
Sírvase al cliente la botella de ginebra seca y 1/4 agua mineral con gas.

Bourbon Collins.
Brandy Collins.
Irish Collins.
John Collins.
Rye Collins.
Rum Collins.
Scotch Collins.

Igual que el **Tom Collins**, usándose ginebra Holandesa para el **John Collins.**
Cognac para el **Brandy Collins.**
Whiske Bourbon para el **Bourbon Collins.**
Whiskey Rye para el **Rye Collins.**
Whiskey Escocés para el **Scotch Collins.**
Whiskey Irlandés para el **Irish Collins.**
Ron para el **Rum Collins.**

COOLERS.

USE VASO DE COLLINS.

Ardsley Cooler.

Pedazo de hielo.
Vasito de ginebra Old Tom.
1/4 de ginger ale.
Ramito de yerbabuena.

Automobile Cooler.

Vasito de ginebra.
1/4 de ginger ale.
Ramito de yerbabuena.
Pedazo grande de hielo.

Billy Taylor Cooler.

Vasito de ginebra.
Jugo de 1/2 limón.
1/4 agua mineral.
Pedazo de hielo.

Blackstone Cooler.

4 pedazos de hielo.
Vasito de ron Jamaica.
Adórnese con la cáscara de un limón.
1/4 agua mineral.

Boston Cooler.

Jugo de un limón.
Cucharada de azúcar.
Vasito de ron.
1/4 agua mineral.

Bull Dog Cooler.

Pedazo grande de hielo.
Cáscara de una naranja.
Jugo de una naranja.
Vasito de ginebra.
1/4 de ginger ale.

Bull Pup Cooler.

Vasito de ginebra.
Jugo de un limón.
Pedazo de hielo.
1/4 de ginger ale.

Country Club Cooler.

1/2 vasito de granadina.
1/2 vasito vermouth Francés.
1/4 agua mineral.
Pedazo de hielo.

Dunham Cooler.

Cáscara de una naranja.
Vasito de jugo de naranja.
Vasito de whiskey Rye.
1/4 de ginger ale.
Pedazos de hielo. Revuélvase ligeramente.

Durkee Cooler.

Un limón machacado.
Cucharada de azúcar.
Vasito de ron Jamaica.
1/4 agua mineral.
Pedazos de hielo.

Florodora Cooler.

Jugo de un limón.
1/2 vasito de granadina.
Vasito de ginebra seca.
Pedazo grande de hielo.
1/4 de ginger ale.

Ginger Ale Cooler.

Cáscara de un limón en espiral.
Pedazo de hielo.
1/4 de ginger ale.

Grape Juice Cooler.

(Jugo de uva)

Cáscara de un limón.
1/8 bot. jugo de uva.
Pedazo de hielo.
1/4 agua mineral.

Hawaii Cooler.

Cáscara de una naranja.
Jugo de una naranja.
Pedazos de hielo.
Vasito de whiskey Rye.
1/4 de ginger ale.

Hollycroft Cooler.

Cáscara de un limón.
Pedazo de hielo.
Vasito de ginebra Old Tom.
1/4 de ginger ale.

Irish Whiskey Cooler.

Cáscara de un limón.
Vasito de whiskey Irlandés.
1/4 agua mineral.
Pedazo de hielo.
Gotas Angostura.

Khatura Cooler.

1/4 vasito vermouth Francés.
1/4 vasito vermouth Italiano.
1/2 vasito ginebra seca.
Gotas Angostura.
1/4 agua mineral.
Pedazos de hielo.

Mint Cooler.

Monojito de yerbabuena, ligeramente machacada.
Pedazo de hielo.
1/4 de ginger ale.
Cáscara de una naranja.
Jugo de una naranja.
Vasito de whiskey Bourbon.
1/4 ginger ale.

Narragansett Cooler.

Cáscara de una naranja.
Jugo de una naranja.
Vasito de whiskey Bourbon.
1/4 ginger ale.

Orange Blossom Cooler.

Jugo de una naranja.
Vasito de ginebra.
Cucharadita de azúcar.
Llénese el vaso con hielo fino.
Adórnese con fruta.
Complétese con agua mineral.

Remsen Cooler.

Cáscara de un limón.
Vasito de ginebra seca.
1/4 agua mineral.
Pedazos de hielo.

Robert E. Lee Cooler.

Gotas de ajenjo.
Jugo de un limón.
Vasito whiskey Escocés.
1/4 ginger ale.

Rum Cooler.

Jugo de una naranja.
Cáscara de una naranja.
Vasito de ron.
Pedazos de hielo.
1/4 agua mineral.

Sabbath Cooler.

1/2 vasito de cognac.
1/2 vasito de vermouth.
Jugo de un limón.
1/4 agua mineral.
Llénese con hielo fino.
Adórnese con ramitos de yerbabuena.

Scotch Cooler.

Cáscara de un limón.
Tres pedazos de hielo.
Vasito de whiskey Escocés.
1/4 agua mineral.

Sea Side Cooler.

Jugo de un limón.
Vasito granadina.
1/4 agua mineral.
Pedazos de hielo.

White Cooler.

Jugo de 1/2 naranja.
1/2 vasito de whiskey Escocés.
Gotas Angostura.
1/2 bot. ginger ale.
Pedazos de hielo.

Zarzaparrilla Cooler.

Tres o cuatro rueditas de limón.
Pedazo grande de hielo.
Jugo de un limón.
1/4 zarzaparrilla.

CUPS.

Adalor Cup.

Un melocotón fresco, pinchado por tenedor.
1/2 bot. de Champagne.

Bishop Cup.

Use jarra de un litro.
1/2 vasito jugo de limón.
Vasito de almíbar.
Vasito de ron Jamaica.
1/2 Bot. Clarete o Borgoña rojo.
Adórnese con frutas frescas y yerbabuena.

Bull's Eye Cup.

1/2 Bot. sidra champagne.
1/2 ginger ale.
Vasito de cognac.

Burgundy Cup.

Usese jarra grande.
Vasito de cognac.
Vasito curacao rojo.
Vasito marraschino.
Botella de Borgoña rojo.
1/2 agua mineral.
Trozo largo de hielo.
Revuélvase y adórnese con rueda de limón rueda de naranja, cinco o seis tajadas de piña, cereza, mazo de yerbabuena arriba.

Champagne Cup.

Use jarra grande.
Vasito de cognac.
Capita marraschino.
Copita chartreuse amarillo.
Vasito almíbar.
Pedazo largo de hielo.
Botella de Champagne.
1/2 agua mineral.
Rueditas de limón.
Ruedas de naranja.
Seis tajadas de piña.
Dos lascas de pera o manzana.
Cerezas. Mazo de yerbabuena verde.
Revuélvase. Polvorear azúcar arriba.

Champagne Cup No. 2.

Use jarra grande.
Vasito de cognac.
Vasito curacao blanco.
Vasito marraschino.
Vasito almíbar.
Jugo de un limón.
Botella de Champagne.
1/2 agua mineral.
Pedazo largo de hielo.
2 cáscaras de pepino fresco.
Ruedas de naranja.
Ruedas de limón.
Cinco tajadas de piña.
Cerezas.
2 lascas de pera.
Mazo de yerbabuena.
Revuélvase y sírvase en vaso Delmónico.

Cider Cup. (De sidra)

Use jarra grande.
Vasito de cognac.
Copita de curacao.
Copita marraschino.
Bot. de sidra.
Gotas de limón.
Cerezas.
Ruedas de limón.
ruedas de naranja.
Cinco tajadas de piña.
Mazo de yerbabuena.

Cider Cup. (De sidra, sin licor)

Use jarra grande.
Jugo de dos limones.
Jugo de una naranja.
Vasito de granadina.
Vasito almíbar.
Pedazo largo de hielo.
Ruedas de limón.
Ruedas de naranja.
Cuatro tajadas de piña.
Dos cáscaras de pepino fresco.
Bot. de sidra champagne.
Mazo de yerbabuena.
Revuélvase. Sírvase en vaso Delmónico.

Claret Cup (De vino tinto)

Use jarra grande.
Vasito curacao.
Vasito cognac.
Vasito almíbar.
Gotas marraschino.
Gotas limón.
Cerezas.
Bot. clarete.
1/2 agua mineral.
Ruedas de naranja.
Ruedas de limón.
Cinco tajadas de piña.
Pedazo largo de hielo.
Mazo de yerbabuena.

Grape Juice Cup. (De jugo de uva.)
(Con licor. Para seis personas.)

Use jarra grande.
Copita de cognac.
Copita marraschino.
Copita chartreuse amarillo.
Gotas granadina.
Jugo de un limón.
Pedazo largo de hielo.
Bot. jugo de uva.
1/2 agua mineral.
Adórnese con fruta y yerbabuena.

Grape Juice Cup. (De jugo de uva)
(Sin licor.)

Use jarra grande.
Jugo de dos limones.
Jugo de dos naranjas.
2 vasitos granadina.
Enfríese con hielo fino. Pase colado a jarra de cristal.
Pedazo largo de hielo.
Botella de jugo de uva blanco o rojo.
1/2 agua mineral.
Azúcar a gusto.
Adórnese con frutas y yerbabuena.

Ginger Ale Cup. (Sin licor')
(Para seis personas)

Jugo de tres limones.
Jugo de tres naranjas.
2 vasitos granadina.
Azúcar a gusto.
Enfríese con hielo fino.
Cuélese a jarra de cristal.
Dos 1/2 ginger ale.
Pedazo largo de hielo.
Adórnese con frutas de la estación y yerbabuena.
Sírvase en vaso Delmónico.

CASA FUNDADA EN 1730

PIDA

Vinos y Coñac PEDRO DOMECQ

Reconocidos como los mejores desde hace 200 años.

PROVEEDORES DE:

S. M. EL REY DE ESPAÑA

S. M. EL REY DE INGLATERRA

ESTABLISHMENT FOUNDED IN 1730

ASK FOR:

PEDRO DOMECQ wines and brandies

Acknowledged as the finest for the past 200 years.

PURVEYORS TO:

H. M. THE KING OF SPAIN

H. M. THE KING OF ENGLAND

Ginger Ale Cup. (Con licor)

(Para seis personas)

Use jarra grande.
Vasito cognac.
Copita marraschino.
Gotas Benedictino.
Tres 1/2 ginger ale.
Pedazo largo de hielo.
ruedas de limón.
Ruedas de naranja.
Cinco tajadas de piña.
Gotas de jugo de limón.
Mazo de yerbabuena.
Polvorear azúcar encima.
Sírvase en vasos finos.

Lord Latounne Cup.

Use jarra grande.
Cáscara fina de un limón.
2 vasitos de Jerez seco.
Ramito yerbabuena.
Cerezas.
Botella vino clarete.
1/2 agua mineral.
Revuélvase y sírvase en vaso Delmónico.

Moselle Wine Cup.

(Vino de Mosela)

Copita cognac.
Copita marraschino.
Gotas de chartreuse.
Gotas benedictine.
Botella vino Mosela.
1/2 agua mineral.
Pedazo largo de hielo.
Cerezas o uvas.
Ruedas de limón y naranja.
Tres tajadas de piña.
Mazo de yerbabuena.
Revuélvase y sírvase en vaso Delmónico.

Rhine Wine Cup.
(Vino del Rhin)

Use jarra grande.
Vasito de cognac Francés.
Copita marraschino.
Copita benedictine.
Gotas curacao blanco.
Pedazo largo de hielo.
1/2 agua mineral.
Bot. vino del Rhin.
Ruedas de limón y naranja.
Seis tajadas de piña.
Dos lascas de pera.
Cerezas. Gotas deLimón.
Revuélvase. Adórnese con yerbabuena.

Sauternes Cup.

Use jarra grande.
Copita cognac Francés.
Copita chartreuse amarillo.
Copita marraschino.
Pedazo largo de hielo.
1/2 agua mineral.
Botella vino Sauternes.
Copita curacao.
Jugo de un limón.
Rueditas de limón y naranja.
Cuatro tajadas de piña.
Dos cascaritas de pepino fresco.
Cerezas. Mazo de yerbabuena.

Sauternes Cup. (Al estilo del Sur)

Use jarra grande.
Jugo de dos limones.
Copita de cognac Francés.
Copita curacao.
Copita benedictine.
Pedazo largo de hielo.
Botella de Sauternes.
Ruedas de limón y naranja.
Cuatro tajadas de piña.
Cerezas.
1/2 agua mineral.
Mazo de yerbabuena.
Revuélvase y sírvase en vaso Delmónico.

Turk's Neck Cup.

Use jarra de un litro.
1/2 Bot. de Champagne.
1/2 vino clarete.
Pedazo largo de hielo.
Adórnese con frutas y yerbabuena.

Velvet Cup.

Use jarra de un litro.
1/2 Bot. de Champagne.
1/2 cerveza negra.
Pedazo largo de hielo.

DAISIES.

Brandy Daisy.

Jugo de 1/2 limón.
1/2 vasito de granadina.
Vasito de cognac.
En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

Chocolate Daisy.

Jugo de un limón.
1/2 vasito de cognac.
1/2 vasito vino Oporto.
1/3 vasito de granadina.
En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

Gin Daisy.

Jugo de un limón.
Vasito de ginebra.
1/2 vasito de granadina.
En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

Ginger Daisy.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
1/2 vasito de ginebra.
1/2 vasito de cognac.
Bátase con hielo fino.
Echese todo en copa de agua.
Adórnese con fruta y yerbabuena.

Highland Daisy.

Jugo de 1/2 limón.
Jugo de 1/2 naranja.
Vasito whiskey Escocés.
Vasito almíbar.
En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

June Daisy.

Jugo de 1/2 limón.
Jugo de 1/2 naranja.
1/2 vasito de granadina.
En copa de agua con hielo fino.
Llénese con ginger ale.
Adórnese con fruta.

Rum Daisy.

Jugo de 1/2 limón.
Vasito de ron.
1/2 vasito de granadina.
En copa de agua con hielo fino.
Adórnese con frutas.

Whiskey Daisy.

Jugo de 1/2 limón.
Vasito de whiskey.
1/2 vasito granadina.
En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

EGGNOGS.

USE VASO DE LIMONADA.

Brandy Eggnog.

Un huevo fresco.
Vasito de cognac.
Gotas de ron Jamaica.
Cucharadita de azúcar.
Leche fresca.
Bien batido. Colado.
Polvorearle nuez noscada.

Rum Eggnog.

Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Leche fresca.
Un huevo fresco.
Bátase y cuélese. Nuez noscada.

Whiskey Eggnog.

Vasito de whiskey Bourbon.
Gotas de ron Jamaica.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Leche fresca.
Bátase y cuélese. Nuez noscada.

FIZZES.

USE VASO DELMONICO.

Amer Picon Pouffle Fizz.

Vasito Amer Picon.
Copita de granadina.
Clara de un huevo.
Batido. Colado. Llénese con agua mineral.

Angostura Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
1/2 vasito de Angostura.
Clara de un huevo.
Cucharadita crema de leche.
Bátase, cuélese, llénese con agua mineral.

Bayard Fizz.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito ginebra seca.
Gotas marraschino.
Gotas de granadina.
Bátase, cuélese, llénese con agua mineral.

Bird of Paradise Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Clara de un huevo.
Vasito de ginebra seca.
Gotas de granadina.
Bátase, cuélese, llénese con agua mineral.

Bismarck Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Un huevo fresco.
Vasito de ginebra sloe.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Canadian Whiskey Fizz.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Canadiense.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Chicago Fizz.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
1/2 vasito ron Jamaica.
1/2 vasito vino de Oporto.
Clara de un huevo.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Claret Fizz.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
2 vasitos de clarete.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Daisy Fizz.

Jugo de un limón.
Jugo de 1/2 naranja.
Vasito de cognac.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Diamond Fizz.

Igual al **Gin Fizz**, pero llénese el vaso con Champagne y sírvase.

Elsie Ferguson Fizz.

1/2 limón desmenuzado.
2 fresas desmenuzadas.
Vasito de ginebra seca.
Dos cucharaditas crema de leche.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.
Dos cucharaditas de granadina.

Galvez Fizz.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Gotas granadina.
Vasito ginebra seca.
Clara de un huevo.
Gotas de agua de azahar.
Vasito crema de leche.
Bien batido, colado a vaso de limonada.

Gin Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Dry Gin Fizz.
Sloe Gin Fizz.
Tom Gin Fizz.

Igual que el **Gin. Fizz.** sustituyendo las ginebras como se mencionan.

Granadine Gin Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
1/3 vasito de granadina.
Vasito de ginebra Old Tom.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Golden Gin Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito ginebra seca.
Una yema de huevo.
Bátase cuélese a vaso de limonada y llénese con agua mineral.

Holland Gin Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra Holandesa.
Gotas crema de menta blanca.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Irish Whiskey Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Irlandés.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Jap Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Clara de un huevo.
1/2 vasito vino Oporto.
1/2 vasito whiskey Rye.

Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

King Cole Fizz.

Como el **Gin Fizz**, con granadina y frapé.

Lalla Rookh Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
1/3 vasito vainilla.
1/3 vasito cognac.
1/3 ron Jamaica.
Cucharada de crema de leche.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Merry Widow Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Jugo de 1/2 naranja.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de sloe gin.
Clara de un huevo.
Bátase bien cuélese a vaso de limonada, y llénese con agua mineral.

Morning Glory Fizz.

Jugo de un limón.
Gotas agenjo.
Clara de un huevo.
Vasito de whiskey Escocés.
Cucharadita de azúcar.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

New Orleans Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Gotas de agua de azahar.
Cucharadita de azúcar.
Vasito crema de leche.
Vasito ginebra seca.
Clara de un huevo.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Vermouth Blanco

"GANCIA"

El aperitivo

más exquisito.

ACUERDESE DE COMPRAR EN LA

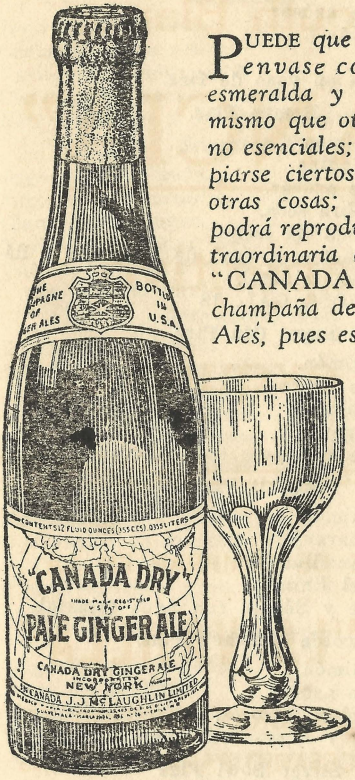
Locería "LA VAJILLA"

PUES TIENE UN GRAN SURTIDO EN TODO LO NECESARIO PARA CANTINAS Y RESTAURANTS A PRECIOS SUMAMENTE ECONOMICOS

OTAOLAURRUCHI Y HNO.

GALIANO 114, Telf. A-4080.

H a b a n a.



PUEDE *que se imite el envase color verde esmeralda y dorado—lo mismo que otros detalles no esenciales; pueden copiarse ciertos métodos y otras cosas; pero jamás podrá reproducirse la extraordinaria calidad de* "CANADA DRY" *el champaña de los Ginger Ales, pues es inimitable.*

AGENTES:

OTHEGUY & CO.

BARNET 14. HABANA

Pineapple-Rum Fizz.

Cucharadita de azúcar.
1/2 jugo de piña.
1/2 ron.
Batido. Sírvase en vaso de fizz.

Remus Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Gotas de granadina.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra seca.
1/2 vasito crema de leche.
Bátase bien, cuélese a vaso de limonada y llénese con agua mineral.
C. CANTINEROSO GAL. 18

Royal Gin Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra.
Clara de un huevo.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Ruebli Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Jugo de 1/2 naranja.
1/2 vasito granadina.
Vasito vino del Rhin.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.

Scotch Whiskey Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Escocés.
Bátase cuélese y llénese con agua mineral.

Silver Bowl Fizz
o
Snow Ball Fizz.

Vasito jugo de toronja.
1/2 vasito ginebra seca.
1/2 vasito vino del Rhin.
Gotas agua azahar.
Clara de un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Bátase bien y cuélese.

Silver Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra seca.
Clara de un huevo.
Bátase cuélese y llénese con agua mineral.

Sunshine Fizz

Jugo de 1/2 limón.
Jugo de 1/2 naranja.
Clara de un huevo.
Vasito de whiskey Rye.
Bátase, cuélese a vaso de limonada y llénese con agua mineral.

Strawberry Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
1/4 cucharadita de azúcar.
1/2 docena de fresas.
Vasito de ginebra Tom.
Bátase cuélese y llénese con agua mineral.

Violet Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
3/4 vasito de ginebra.
1/4 vasito crema de violetas.
Frapé, cuélese a vaso de fizz y llénese con agua mineral.

Waldorf Fizz.

Jugo de una naranja.
Jugo de un limón.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Bátase cuélese y llénese con agua mineral.

Whiskey Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharada de azúcar.
Vasito de whiskey Rye o Bourbon.
Bátase, cuélese con agua mineral.

Whiskey Granadine Fizz.

Jugo de 1/2 limón.
1/3 vasito de granadina.
2/3 vasito whiskey Rye o Bourbon.
Bátase cuélese y llénese con agua mineral.

FLIPS.

Brandy Flip.

Vasito de cognac.
Cucharadita de azúcar.
Un huevo fresco.
Bátase con hielo fino polvorearle nuez noscada encima.

Busse Flip.

Vasito de sloe gin.
Una yema de huevo.
Gotas apricot brandy.
1/2 cucharadita de azúcar.
Bátase bien con hielo fino. Cuélese a copa de clarete. Polvorearle nuez noscada.

Chocolate Flip.

1/2 vasito cognac.
1/2 vasito sloe gin.
Una yema de huevo.
Cucharadita de azúcar.
Bátase bien con hielo fino.

Coffee Flip.

1/2 vasito cognac.
1/2 vasito vino Oporto.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Bátase bien. Polvorearle nuez noscada.

Cream Flip.

Un huevo fresco.
3 vasitos crema de leche.
Gotas curacao.
Bátase bien con hielo fino.
Polvorearle nuez noscada.

Egg Flip.

Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Cucharadita de marraschino.
Vasito de leche fresca. Bátase. Nuez noscada.

Gin Flip.

Vasito de ginebra.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar. Bátase y cuélese.

Port Wine Flip.

Vasito vino Oporto.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Bátase, cuélese, polvorearle nuez noscada.

Reviver Flip.

Vasito de sloe gin.
1/4 vasito curacao.
Un huevo fresco.
Bátase, cuélese, polvorearle nuez noscada.

Rum Flip.

Vasito ron de Jamaica.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Bátase, cuélese, polvorearle nuez noscada.

Sherry Flip.

Vasito de Jerez seco.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Bátase, cuélese, polvorearle nuez noscada.

FRAPPES.

Absinthe Frappé.

1/3 Anisete.
3/4 ajenjo verde.
Bátase bien con hielo fino.

Frappés Variados.

Llénese copa de cocktail con hielo fino y échese cualquier crema que pida el cliente, como:

Anisette.
Benedictine.
Chartreuse.
Creme de Mente.
Curacao.

HIGBALLS.

USE VASO DE HIGHBALL.

Amer Picon Highball.

Vasito de Amer Picon.
1/4 vasito granadina.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

"CANADIAN CLUB"

(WHISKY. Tipo Rye)

También la misma casa tiene

WALKERS AMERICAN RYE

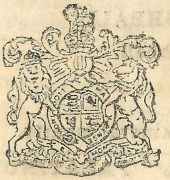
WALKERS BOURBON

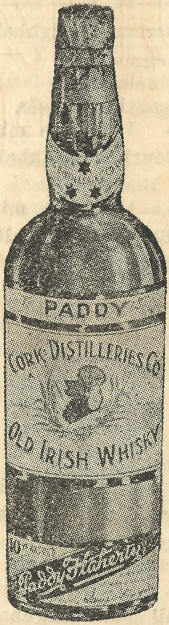
(tipos Americanos)

Recomendamos especialmente al cantinero estos whiskies para los batidos o cocktails.

Insuperable para Manhattan.

Los socios protectores del Club de Cantineros Sons of Frank Rose, Lonja 532 pagan bien por cada gollete.





Whisky Irlandes marca "PADDY"

Garantizado con $ 5,000.00 que cada gota tiene más de diez años en madera.

Recomendado especialmente por este CLUB de Cantineros por ser el mejor Whisky Irlandés y por ser representado por socios protectores nuestros.

Bermuda Highball.

1/3 vasito de cognac.
1/3 vasito de ginebra.
1/3 vasito vermouth Francés.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

Bourbon Highball.

Vasito whiskey Bourbon.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

Brandy Highball.

Vasito de cognac.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

Cascade Highball.

1/2 vasito vermouth Italiano.
1/2 vasito crema de Casis.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

Gin Highball.

Vasito de ginebra.
Pedazos de hielo.
Cáscara de limón. 1/4 agua mineral aparte.

Irish Rose Highball.

Vasito de whiskey Irlandés.
1/2 vasito granadina.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

Pall Mall Highball.

1/3 vasito cognac.
1/3 vermouth Italiano.
1/3 vasito de ginebra.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

Pompier Highball.

1/2 vasito vermouth Francés.
1/2 vasito crema de casis.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

Queens Highball.

2/3 vasito Amer Picon.
Vasito de granadina.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

Rye Highball.

Vasito whiskey Rye.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

Scotch Highball.

Vasito de whiskey Escocés.
Pedazo de hielo. 1/4 agua mineral aparte.

HOT DRINKS.

(Bebidas calientes)

American Grog.

Terrón de azúcar.
Jugo de 1/2 limón.
Vasito de ron Jamaica.
Llénese vaso grueso con agua caliente.

Blue Blazer.

Use vaso grueso o medida de metal.
1/2 terrón de azúcar.
2/3 partes del vaso con agua caliente.
Echese whiskey Rye o Escocés.
Aplíquese un fósforo y cámbiese el contenido de un vaso a otro tres o cuatro veces. Exprímase un limón encima y sírvase.

Burnt Brandy With Peach.

(Cognac quemado con melocotón)

En un platito quémese el contenido de un vasito de cognac y terrón de azúcar.
Póngase 2 lascas de melocotón seco en vaso grueso y viértase a éste el líquido.

Café Boules.

Frótese el borde de una copa de cocktail con limón todo alrededor. Métase en azúcar en polvo. Llénese con siete partes de café, encima una de cognac, prendase con un fósforo y sírvase.

Claret Punch.

1/2 terrón de azúcar.
Echese en el vaso dos terceras partes de agua caliente. Complétese con vino clarete y cáscara de limón.

Columbia Skin.

1/2 terrón de azúcar.
Vasito whiskey Rye.
Cáscara de limón.
Llénese con agua caliente.

Hot Applejack Toddy.

Use vaso grueso calentado.
1/2 terrón de azúcar.
Vasito de applejack.
Llénese con agua caliente.
Cascarita de limón.

Hot Creole Punch.

2 cucharaditas almíbar.
Gotas de ron Jamaica.
Gotas apricot brandy.
Vasito de vino clarete.
Cucharadita de especias.
Cáscara de un limón.
Póngase en la estufa hasta casi hervir.

Hot Lemonade.

(Limonada caliente)

Jugo de un limón.
Cucharada de azúcar.
Llénese con agua caliente.
Rueda de limón.

Hot Milk Punch.

(Ponche de leche caliente)

Vasito de cognac o whiskey.
2 cucharaditas de azúcar.
Gotas de ron Jamaica.
Revuélvase y sírvase.
Llénese con leche caliente.

Hot Spiced Rum.

(Ron con especias caliente)

1/2 terrón de azúcar.
Vasito de ron.
1/2 cucharadita de especias surtidas.
Llénese con agua caliente.

Mull Claret Punch.

Terrón de azúcar.
Gotas de limón.
Gotas de Angostura.
Copa de vino tinto.
Cucharadita de especias surtidas.
Póngase un pincho o hierro al rojo vivo, e introdúzcase hasta hacer hervir el líquido, y sírvase.

Port Wine Negus.

1/2 terrón de azúcar.
Vaso con dos terceras partes de agua caliente.
Vasito de vino Oporto.
Revuélvase. Polvorear con nuez noscada.

JULEPS.

USESE VASO DE JULEP.

Brandy Julep.

2 cucharaditas almíbar.
Vasito de cognac.
En vaso lleno de hielo fino.
Revuélvase ligeramente.
Macito de yerbabuena.
Sírvase con pajillas.

Gin Julep.

Igual que el anterior, usando ginebra seca e
vez de cognac.

Grape Juice Julep.
(De jugo de uva)

Igual que los anteriores, usando jugo de uva

Kentucky Mint Julep.

2 cucharaditas almíbar.
En vaso lleno de hielo fino.
Viértase vasito de whiskey Bourbon.
Revuélvase ligeramente y con el pincho s
lesquea de un trozo de hielo de manera qu
las lascas se adhieran el exterior del vas
Adórnese con mazo de yerbabuena.

Mint Julep Western Style.

(Estilo occidental)

En vaso de Julep o de limonada.
Macháquese un terrón de azúcar con tres h
jitas de yerbabuena.
Llénese con hielo fino.
Vasito de whiskey Bourbon.
Cucharadita de ron Jamaica.
Revuélvase. Adórnese con frutas y yerbabuen
Sírvase con pajillas.

Pine Apple Julep.

(Para 6 personas)

Jugo de 1/2 naranja.
2 vasitos jugo de piña.
Vasito granadina.

Vasito marraschino.
Vasito de ginebra Old Tom.
Botella de vino Mosela.
Lascas de piña.
Revuélvase y sírvase con pajillas.

Rum Julep.

Igual que el **Mint Julep**, usándose ron en vez de whiskey.

REFRESCOS.

USESE VASO DE LIMONADA

Bull.

Cucharada de azúcar.
Jugo de 1/2 limón.
1/2 botella de laguer.
Botella de gaseosa.
En vaso con hielo. Revuélvase.

Champola de Anón.

La masa de un anón.
Cucharada de azúcar.
Macháquese.
Añádase vaso de leche.
Batido y colado.

Champola de Guanábana.

Pedazo de guanábana.
Cucharada de azúcar.
Macháquese.
Añádase vaso de leche.
Batido y colado.

Limonada Caliente.

Igual a Limonada natural, usando agua caliente.
Revuélvase y adórnese con ruedas de limón.

Limonada con Agua Mineral.

Jugo de un limón.
Cucharada de azúcar.
1/4agua mineral.
Revuélvase y adórnese con fruta.

Limonada con Angostura.

A una limonada natural añádase una cucharadita de Angostura.

Limonada con vino tinto.

A una limonada natural se añade encima un poco de vino tinto.

Limonada Club Soda.

Igual a la limonada con agua mineral.

Limonada con Huevo.

Jugo de un limón.
Cucharada de azúcar.
Un huevo fresco.
Llénese con agua fría.
Bien batida.

Limonada con Fruta.

Igual a Limonada natural, adornada con fruta.

Limonada Natural.

Jugo de limón.
Cucharada de azúcar.
Llénese con hielo y agua.
Adórnese con rueda de limón.

Limonada con Gaseosa.

Jugo de limón.
Vaso mediado con hielo.
Cucharada de azúcar.
Llénese con gaseosa.
Adórnese con fruta.

Limonada con Whiskey.

A una limonada natural añádase
1 vasito de whiskey.
Adórnese con fruta.

Mazagran.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharada de azúcar.
Vasito de ron.
Tacita de café.
Batido con hielo fino, y cuélese.

Naranjada.

Jugo de naranja.
Cucharada de azúcar.
Llénese con hielo y agua.
Adórnese con rueda de naranja.

Piña Colada.

Jugo de piña.
Cucharada de azúcar.
Llénese con hielo y agua.
Bátase.

Piña sin colar.

1/4 de una piña machacada.
Cucharada de azúcar.
Añádase hielo fino y agua.
Bátase. Sírvase sin colar.

MISCELANEA.

Absinthe Drip.

(Ajenjo a la Francesa)

En copa de ajenjo.
1/4 vasito anisete.
3/4 vasito ajenjo.
Póngase encima de la copa el colador de
con hielo fino. Añádase un poco de a

Ale Sangaree.

Llénese el vaso de cerveza Inglesa clara
Una cucharadita de azúcar.
Revuélvase ligeramente.
Polvorearle nuez noscada.

Almendares Pousse Cafe.

En copa de pousse café una guinda.
Dos partes de triple sec.
Una parte de Parfait Amour.
Poco de crema de leche encima.
Cuídese de no mezclar.

Amoniaco y Soda.

Use vaso de highball.
10 gotas de espíritu de amoniaco arom
Llénese con agua mineral.
Revuélvase.

Angel Blush.

Usese copa de Pouse café.
1/4 marraschino.
1/4 crema Ivette.
1/4 benedictine.
1/4 crema de leche.
Viértanse los licores con cuidado para
se mezclen.

Angel Dream.

Usese copa de Pousse café.
1/3 marraschino.
1/3 crema Ivette.
1/3 crema de leche.
Sírvase como el anterior.

Angel Kiss.

Usese copa de Pousse café.
2/3 benedictine.
1/3 crema de leche.
Sírvase como los anteriores.

Angel Tip.

Usese copa de Pousse café.
3/4 marraschino.
1/4 crema de leche.
Sírvase como los anteriores.

Angostura-Ginger Ale.

Un vaso de ginger ale con gotas Angostura.

Angostura-Soda.

En vaso de Collins, con tres pedazos de hielo échese gotas de Angostura, dos ruedas de naranja, llénese con gaseosa.

Appetizer.

(Aperitivo)

Gotas de ajenjo.
1/2 vasito de ginebra seca.
1/2 vasito vermouth Francés o Italiano.
Batido. Sírvase en vaso Delmónico.

Bebida para Dolor de Cabeza.

Usense dos vasos de limonada.
En uno póngase cucharada de Bromo seltzer.
El otro mediado con agua.
Mézclese de vaso a vaso.

Bachelor's Dream.

Usese copa de Pousse café.
1/4 curacao.
1/4 marraschino.
1/4 crema violeta.
1/4 crema de leche.

Baltimore Bracer.

1/2 vasito de anisete.
1/2 vasito cognac.
Clara de un huevo.
Bien batido.
Sírvase en vaso Delmónico.
Llénese con agua mineral.

Bishop.

Usese copa de agua.
Llénese con hielo fino.
Cucharadita de azúcar.
Jugo de 1/2 limón.
Jugo de 1/2 naranja.
Llénese con vino Borgoña.
Cucharadita de ron Jamaica.
Adórnese con fruta.

Bissell Sweeper.

Usese vaso de limonada.
Whiskey rickey, con 1/4 ginger ale.

Black Jack.

1/3 café frío.
1/3 cognac.
1/3 Kirsch.
Bien batido.
Frótese borde de la copa de servir con cáscara de limón, y sumérjase en azúcar.

Bradley Martin.

Usese copa de frappé.
A una menta frapé añádase encima poquito de curacao.

Brain Duster.

1/3 cognac.
1/3 dubonnet.
1/3 vermouth Francés.
Batido. Sírvase en vaso Delmónico.

Brandy Champrelle.

Use copa de Pousse café.
1/4 anisette.
1/4 curacao.
1/4 Kirsch.
1/4 chartreuse.
Dos gotas Angostura encima.

Brandy Crusta.

1/4 marraschino.
3/4 cognac.
Gotas de limón.
Bátase. Sírvase en vaso Delmónico.
Pedacito de piña.

Brandy Fix.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Copita jugo de piña.
Gotas chartreuse amarillo.
2/3 vasito cognac.
Batido. Colado a copa de agua.
Llénese con hielo fino.
Adórnese con fruta.

Brandy Float.

Llénese copita de licor con cognac.
Cúbrase con vasito Delmónico. Inviértanse de modo que el contenido de la copita no se salga.
Llénese hasta la mitad con agua mineral, y sáquese con cuidado la copita para que no se mezclen.

Cream Puff.

Cucharadita de azúcar.
Vasito crema de leche.
Vasito ron Jamaica.
Batido. Sírvase en vaso Delmónico.

De Luxe Bracer.

Copita de ajenjo blanco.
Gotas de vermouth Francés.
Gotas anisete.
Gotas de chartreuse.
Batido. Sírvase en vaso Delmónico.

Diahrrea Mixture.

Usese vasito de ron.
Gotas de Jamaica ginger.
Gotas de peppermint.
Copita de blackberry.
Copita de buen cognac.
Un poco de nuez noscada encima.

Dog Days.

Usese vaso de Collins.
Tres pedazos de hielo.
Vasito whiskey Escocés.
Rueda de naranja.
1/4 ginger ale.

Dream.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito ginebra seca.
Clara de un huevo.
Batido. Sírvase en vaso Delmónico.
Gotas de licor encima.
Usese vaso de Collins.

Dutch Mike.

Use vaso de Collins.
Jugo de 1/2 limón.
Pedazos de hielo.
Gotas Amer Picon.
Vasito de ginebra Old Tom.
Llénese con agua mineral.

Egg Phosphate.

Un huevo fresco.
Cucharada de azúcar.
Jugo de una naranja.
Gotas de ácido fosfático.
Batido. Colado.

French Flag.

(Bandera Francesa)

Use copa de Pousse Café.
1/3 granadina.
1/3 marraschino.
1/3 crema Ivette.
Sin mezclar.

Ginebra achampanada.

En vaso de highball póngase:
Pedazos de hielo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra, a gusto.
Llénese con agua mineral.

Cognac Achampanado.

Ron Achampanado.

Vermouth Achampanado.

Igual que la **Ginebra Achampanada**, usándose los otros licores que se citan.

Ginebra Compuesta.

En vaso Delmónico póngase:
Pedazos de hielo.
1/2 cucharadita de azúcar.
Pedacito de limón.
Copita de ginebra.
Gotas de Angostura.
Complétese con agua mineral.

Golden Dream.

Igual al Golden Fizz.

Golden Slipper.

Usese copa de Jerez.
1/4 chartreuse amarillo.
Un huevo fresco.
Llénese la copa con Eau de Vie de Dantzig.

Halstead Street.

Usese jarra de cristal.
1/2 botella de Champagne.
1/2 botella de cerveza.

Happy Thought.

Usese copa de Pousse Café.
1/6 anisete.
1/6 crema de cacao.
1/6 crema de rosa.
1/6 crema de menta.
1/6 crema Ivette.
1/6 cognac.
Sin mezclar.

Hook and Eye.

1/2 vasito cognac.
1/2 vasito apricot brandy.
Gotas de menta blanca.
Gotas de ajenjo.
Batido.

Horse Neck.

Cáscara de una naranja, cortada fina, enroscada en espiral en un vaso de Collins. dejando caer hacia fuera un extremo de la cáscara simulando cabeza de caballo.
Trozos de hielo.
1/2 botella ginger ale.

Hungarian Bracer.

Usese vasito de ron.
1/2 vermouth Italiano.
1/2 whiskey Rye.
Gotas Angostura.
Gotas de ajenjo.
En un vaso de agua mineral aparte exprímase cascarita de limón, con gotas de ácido fosfático

Irish Rose.

Whiskey Irlandés highball, con gotas de granadina.

Jai Alai.

En vaso de highball póngase:
Pedazos de hielo.
1/3 ginebra Holandesa.
2/3 vermouth Italiano.
Pedacito de limón.
Cucharadita de azúcar.
Llénese con agua mineral.

Jersey Flashlight.

2 terrones de azúcar.
Gotas de Angostura.
Vasito de applejack.
Retuérzase cascarita de limón encima.
Enciéndase con fósforo y sírvase.

Jersey Sunset.

1/2 vasito de almíbar.
Vasito de agua natural.
Vasito de applejack.
Cascarita de limón.
En una copa de agua con hielo fino.
2 gotas de Angostura.
Viértase todo a la copa.

King's Cordial.

Use copa de Pousse café.
3/4 marraschino.
1/4 whiskey Escocés.
Sin mezclar.

Knickerbein.

1/2 vasito benedictine.
Una yema de huevo.
Gotas de Kummel.
Gotas de Angostura.
Sin mezclar.

Knickerbocker.

1/4 vasito granadina.
Jugo de un limón.
Vasito de ron Jamaica.
Gotas de curacao rojo. Bátase.
En copa de agua llena de hielo fino.
Adórnese con fruta.

Lalla Rookh.

1/3 vasito crema de vainilla.
1/3 vasito ron Jamaica.
1/3 Vasito cognac.
Cucharadita crema de leche.
Cucharadita de azúcar.
Batido. Sírvase en vaso Delmónico.
Llénese con agua mineral.

Maiden Dream.

3/4 vasito benedictine.
1/4 vasito crema de leche.
Sin mezclar.

Mamie Taylor.

Use vaso de Collins.
Pedazo largo de hielo.
Vasito whiskey Escocés.
Jugo de 1/2 limón.
1/2 botella ginger ale.
Revuélvase.

Mamie Taylor's Sister.

Use vaso de Collins.
Vasito ginebra seca.
Un limón exprimido y echado dentro.
1/2 botella ginger ale.

Milk and Seltzer.

1/2 vaso de leche y 1/2 vaso de agua mineral.

Mojito.

En vaso de highball.
Cucharadita de azúcar.
Pedazos de hielo.
1/2 limón.
Vasito de ron.
Ramito de yerbabuena.
Complétese con agua mineral.

Morning Bracer.

1/3 vasito ajenjo blanco.
2/3 vermouth Italiano.
Batido. Colado. Servido en vaso Delmónico.
Llénese con agua mineral.

Morning Bracer No. 2.

Jugo de 1/2 naranja.
Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Cucharada crema de cacao.
Clara de un huevo.
Bien batido. Sírvase en vaso Delmónico.
Llénese con agua mineral.

Morning Star.

Vasito de crema de leche.
1/2 vasito vino Oporto.
1/4 vasito whiskey Escocés.
Un huevo fresco.
Batido. Colado a vaso grande fino.
Llénese con agua mineral.

Nana.

Clara de un huevo.
Vasito de cognac.
Cucharadita de azúcar.
Batido. Sírvase en vaso Delmónico.

Peach Blow.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra.
1/2 melocotón fresco.
Batido. Colado a vaso Delmónico.
Llénese con agua mineral.

Perfecto.

Use vaso de Collins.
4 pedazos de hielo.
Terrón de azúcar.
2 lascas de piña.
Llénese con champagne.
Gotas de Angostura.
Adórnese con fruta.

Polly.

Gin Fizz hecho con granadina en vez de azúcar

Port Wine Sangaree.

Cucharadita de azúcar.
Vasito vino de Oporto.
En vaso de limonada, agréguesele agua y hielo
Revuélvase y polvorearle nuez noscada.

Porto Rico.

Gin Rickey hecho con gotas de granadina.

Pousse Café.

1/6 granadina.
1/6 marraschino.
1/6 crema de menta verde.
1/6 curacao rojo.
1/6 chartreuse amarillo.
1/6 cognac.
Use copita de pousse café.
Sin mezclar los licores.

Pousse L'Amour.

1/3 marraschino.
Una yema de huevo.
1/3 benedictine.
1/3 cognac.
Sírvase en copa de Jerez.
Sin mezclar los licores.

Promoter.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de sloe gin.
Un huevo fresco.
Bien batido. Colado a vaso de limonada.
Llénese con agua mineral.

Queen Charlotte.

Usese vaso de Collins.
1/4 vasito granadina.
Vasito de vino clarete.
Pedazo de hielo.
Botella de gaseosa.
Revuélvase.

Rhine Wine and Seltzer.

1/2 copa de agua mineral, que se completa con vino del Rhin.

Rock and Rye.

Use vasito de ron.
1/2 almíbar y 1/2 whiskey Rye.

Rum and Honey.

Use vasito de ron.
Cucharadita de miel de abeja.
La botella de ron para que se sirva el cliente.

Sherry and Bitters.

En copa de Jerez.
Gotas de Angostura.
Llénese con Jerez seco.

Sherry Chicken.

Un **Eggnog** hecho con Jerez.

Sherry and Egg.

Cucharadita de vino Jerez.
Un huevo fresco.
Llénese de Jerez hasta que el huevo flote.

Sherry Wine Sangaree.

Igual al **Port Wine Sangaree**, usando Jerez en vez de vino Oporto.

Silver Dream.

Igual al **Silver Fizz.**

Soda Negus Punch Bowl.

Gotas Angostura.
1/2 botella vino Oporto.
10 ó 12 terrones de azúcar.
12 clavos de cocina.
Cucharadita de nuez noscada.
Póngase todo en un recipiente a calentar, revolviéndose sin dejar hervir. Quítese de la candela y revuélvase hasta que enfríe.
Agréguesele 1/2 de agua mineral en la ponchera.
Sírvase en tazas.

Snowball.

Clara de un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Batido. Colado a vaso de Collins.
Llénese con ginger ale.

Soul Kiss.

Cucharadita de azúcar.
Jugo de una naranja.
1/2 vasito Dubonnet.
1/4 vasito de whiskey Rye.
1/4 vasito vermouth Francés.
Batido. Colado a vaso de limonada.
Llénese con agua mineral.

Suissess.

1/4 vasito anisete.
3/4 vasito ajenjo.
Clara de un huevo.
Batido. Colado a vaso Delmónico.

Suisette.

Jugo de 1/2 limón.
Gotas de ajenjo.
Cucharadita de azúcar.
1/3 vasito vermouth Italiano.
2/3 vasito cognac.
Batido. Colado a vaso de limonada.
Llénese con agua mineral.

Tea Shake.

Vasito de té frío.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Batido. Colado a vaso Delmónico.

Tit Float.

Copita de curacao.
Poquito de crema de leche encima.
Pedazo de cereza encima.

Tom and Jerry.
(Para 10 personas.)

Clara de 10 huevos.
Bátanse hasta merengar.
Agréguese 15 cucharaditas de azúcar.
Bátanse las yemas separadas.
Revuélvase todo junto hasta hacer una pa
Agréguesele el bicarbonato que cubre una
neda de 5 cts.
Revuélvase seguido para que no se agüe.
Para servir: póngase una cucharada de sopa
batido en un jarrito de barro y se echará
éste un vasito de cognac o ron, revolvie
y llenando con agua caliente o leche, po
reando nuez noscada. Revuélvase y sírvas

White Cap.

Copita de benedictine, con poquito de crema
leche encima.

White Horse.

Use vaso de Collins.
Pedazos de hielo.
Jugo de 1/2 naranja.
Gotas de Angostura.
Vasito de whiskey Escocés.
1/4 ginger ale.

White Plush.

1/2 vasito whiskey Rye.
1/2 vasito marraschino.
Un huevo fresco.
Botellita de leche fresca.
Bátase. Cuélese a vaso de Collins.

Widow's Dream.

2/3 benedictine.
Un huevo fresco.
Vasito de crema de leche.
Batido. Sírvase en vaso Delmónico.

Widow's Kiss.

1/4 vasito Parfait amour.
1/4 vasito chartreuse.
1/4 vasito benedictine.
Clara de un huevo batido encima.

Widow's Kiss No. 2.

Una yema de huevo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Rye.
Bien batido.
Médiese un vaso de highball con agua mineral.
Echesele lo anterior encima sin mezclar.

Whiskey, Ron o Cognac Float.

Vaso Delmónico mediado con agua mineral, agréguesele un vasito de whiskey, ron o cognac, con cuidado que no se mezcle.

PUNCHES.

(Ponches)

American Beauty Punch

Mézclese el jugo de media naranja con cucharadita de azúcar.
1/2 vasito de cognac.
1/2 vasito de vermouth Francés.
Bátase. Cuélese a copa de agua llena de hielo fino, con una cucharadita de menta verde en el fondo. Adórnese con frutas, y una cucharadita de vino Oporto encima.

Astor Punch.

1/2 vasito crema de menta blanca.
Llénese copa de agua con hielo fino.
1/2 vasito de sloe gin encima.
Adórnese con frutas.

Bill Meyer Punch.

Use vaso de Collins.
Pedazos de hielo.
Terrón de azúcar.
Gotas de limón.
Lasca de piña, naranja y limón.
Llénese con Champagne.
Revuélvase. Adórnese con cerezas.

Bishop Punch.

(Para dos o tres personas)

Usese jarra de cristal.
Jugo de un limón.
Vasito de almíbar.
Vasito de ron.
1/2 botella vino clarete.
1/4 agua mineral.
Pedazo largo de hielo.
Adórnese con frutas y yerbabuena.

Bourbon ó Rye Whiskey Punch.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Rye o Bourbon.
Batido. Colado a copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con frutas.

Brandy Punch.

En copa de agua llena con hielo fino.
Vasito de cognac.
Gotas de almíbar.
Gotas de granadina.
Gotas de marraschino.
Revuélvase. Adórnese con yerbabuena.

Brandy-Milk Punch.

Vasito de cognac.
Vasito de ron.
Cucharadita de azúcar.
Leche fresca.
Batido. Colado a vaso de limonada.
Polvorearle nuez noscada.

Brunswick Punch.

Leche batida con un poco de granadina, y 1/2 copita de curacao.

Cardinal Punch.

Cúbrase el fondo de ponchera grande con azúcar cuadradillo.
Cuatro 1/2 de agua mineral.
2 botellas vino clarete.
1/2 botella cognac.
1/2 botella ron.
1/2 botella vino Mosela espumoso.
Vasito de vermouth.
Ruedas de naranja.
Ruedas de un limón.
Ruedas de piña.
Trozo grande de hielo.
Resuélvase. Sírvase en copas de ponche.

Champagne Punch.

Ponchera de un galón.
Jugo de 4 limones.
Vasito marraschino.
3 vasitos de cognac.
Vasito de curacao rojo.
Gotas de chartreuse.
2 botellas de Champagne.
Cuatro 1/2 agua mineral.
Adórnese con frutas.
Azúcar al gusto.
Sírvase en copas de ponche.

Champagne Punch No. 2.

Ponchera de un galón.
2 botellas deChampagne.
1 botella vino del Rhin.
Dos 1/2 agua mineral.
Jugo de seis limones.
2 vasitos de Curacao rojo.
Vasito de applejack.
Vasito de cognac.
Azúcar al gusto.
Adórnese con frutas.
Sírvase en copas de ponche.

Claret Punch.

Copa de agua llena con hielo fino.
Vasito de vino clarete.
Gotas de limón.
Gotas de curacao.
Gotas de almíbar.
Adórnese con frutas.

Claret Punch.

(Un galón)

Jugo de seis limones.
2 vasitos curacao.
4 vasitos cognac.
2 vasitos benedictine.
2 botellas rioja clarete.
Cuatro 1/2 agua mineral.
Azúcar al gusto.
En ponchera.
Adórnese con frutas.

Combination Punch.

Jugo de un limón.
Jugo de 1/2 naranja.
Vasito de whiskey Rye.
Batido. Colado a copa de agua.
Llena de hielo fino.
Adórnese con frutas.

Curacao Punch.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
3/4 vasito curacao.
1/4 vasito cognac.
Batido. Colado a copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con frutas.

Empress Punch.

2 terrones de azúcar disueltos.
Gotas Angostura.
Pedazos de hielo.
En vaso de Collins.
1/2 Bot. de Champagne.
Adórnese con yerbabuena y lascas de piña.

CERVEZA "TROPICAL". La mejor.

Fish House Punch.

(Ponche Pescadería)

NOTA:—En la receta original para hacer el **Fish House Punch** se usaba sidra en vez de champagne, y no se usaba agua.

Jugo de 20 limones.
Libra y media de azúcar.
1/2 bot. curacao.
1/2 bot. ron.
1/2 bot. benedictine.
1 bot. peach brandy.
4 bot. whiskey Bourbon.
Pónganse los ingredientes antes citados en una orza destapada por espacio de diez días, revuélvase periódicamente. Cuélese por un paño a ponchera grande. Agréguesele una botella de champagne, y botella de agua mineral por cada tres de ponche.

Harding Punch.

(Dos galones)

Botella de ron.
Botella de cognac.
Botella de champagne.
2/3 botella de Kirsch.
Botella de peach brandy.
3 libras de azúcar.
2 onzas té verde en bolsa de paño.
2 litros de agua natural.
En ponchera. Trozo grande de hielo.

Herald Punch.

2 vasitos jugo de naranja.
Vasito whiskey Rye.
Copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con frutas.
Gotas de ron encima.

Holland Gin Punch.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra Holandesa.
Batido. Colado a copa de agua con hielo fino.
Adórnese con frutas.

Dry Gin Punch.
Rum Punch.
Sloe Gin Punch.
Tom Gin Punch.

Igual al **Holland Gin Punch**, empleándose las bebidas que anteceden.

Hot Claret Punch.

(Ponche de clarete caliente)

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Polvos de canela.
Vasito de vino clarete.
Cascarita de limón.
Hiérvase todo, y cuélese a jarrita de cristal.

Lord Baltimore Punch.

Jugo de dos limones.
Cucharada de azúcar.
Vasito de whiskey Escocés.
Gotas de benedictine.
Batido. Colado a copa de agua.
Adórnese con frutas.

Merry Widow Punch.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra sloe.
Gotas de vainilla.
Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.
Cucharadita de crema de leche encima.

Milk Punch.

Cucharadita de azúcar.
2/3 de vasito whiskey Rye.
1/3 vasito cognac Francés.
Gotas de ron.
Añádase leche fresca.
Bátase. Cuélese a vaso de limonada.
Polvorearle nuez noscada encima.

Millionaire Punch.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey.
Gotas de granadina. Batido.
Cuélese a copa de agua.
Adórnese con frutas.
Gotas de menta verde encima.

Monticello Punch.

Use vaso de Collins.
Pedazos de hielo.
Vasito de cognac.
Cucharadita de azúcar.
Jugo de 1/2 limón.
1/2 bot. de champagne.
Adórnese con frutas.

Peach-Brandy Punch.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de peach brandy.
Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.
Adórnese con frutas.

Planter's Punch.

En copa de agua llena con hielo fino.
Viértase un Daiquirí.
Gotas de ron Jamaica encima.
Adórnese con yerbabuena y fruta.

Pony Punch.

Jugo de seis limones.
Jugo de 1/2 piña.
Bot. de whiskey.
Bot. de té.
1/2 bot. de ron.
1/2 bot. de marraschino.
Mézclese. Cuélese a ponchera con trozo grande de hielo. Adórnese con frutas y sírvase en copas de ponche.

Regent Punch.

En ponchera póngase lascas de limón, piña y naranja.
1/4 bot. de ron.
1/2 bot. de whiskey Rye.
18 terrones de azúcar.
1/2 bot. jugo de piña.
Revuélvase y téngase dos horas en nevera.
Agréguesele 1/2 bot. de té, y revuélvase ligeramente. Cuando esté listo para servir póngase en la mesa, agregándole una botella de champagne.

Rhine Wine Punch.

(Un galón).

Jugo de 8 limones.
2 vasitos de curacao.
2 vasitos de cognac.
1 vasito benedictine.
2 bot. de vino del Rhin.
2 bot. de agua mineral.
Azúcar al gusto.

Roman Punch.

Jugo de 1/2 limón.
Vasito de agua.
Cucharadita de azúcar.
1/4 vasito de ron.
1/4 vasito de curacao rojo.
1/2 vasito de cognac.
Bátase. Cuélese a copa de agua.
Adórnese con frutas.
Poquito de vino Oporto encima.

Roosevelt Punch.

1/2 limón machacado.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de apple jack.
1/2 vasito de agua.
Bátase. Cuélese a copa de agua.
Adórnese con frutas.
Gotas de cognac encima.

Rum Punch.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Gotas de cognac.
Bátase. Cuélese a copa de agua.
Adórnese con frutas.

Salomé Punch.

Cucharadita de azúcar.
Un huevo fresco.
Vasito curacao.
Leche fresca.
Bátase. Cuélese a copa de agua.

Sauternes Punch.

(Un galón)

2 vasitos de cognac.
Jugo de 4 limones.
Vasito de applejack.
Vasito de jugo de piña.
Gotas de chartreuse.
2 Bot. de vino Sauternes.
Cuatro 1/2 bot. de agua mineral.
Azúcar al gusto. Adórnese con frutas.

Scotch Whiskey Punch.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Escocés.
Bátase. Cuélese a copa de agua.
Adórnese con frutas.

Sheridan Punch.

A una **Limonada Natural** añádase 1/2 vasito de whiskey Rye encima.

Sherry-Chicken Punch.

Cucharada de azúcar.
Un huevo fresco.
Vasito de Jerez.
3 vasitos de leche.
Gotas de cognac.
Bátase. Cuélese a vaso de limonada.

Soother Punch.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
1/4 vasito cognac.
1/4 vasito de ron.
1/4 vasito applejack.
1/4 vasito curacao.
Batido. Colado a copa de agua con hielo fino.
Adórnese con frutas.

Special Punch.

Vasito de jugo de naranja.
Vasito de jugo de limón.
Vasito de ginebra seca.
1/2 vasito de almíbar.
Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.

Waldorf Punch.

Jugo de 1/2 limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Rye.
1/2 vasito de agua.
Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.
Adórnese con fruta. Poquito de clarete encima.

Whiskey Punch (A la antigua)

(Un litro)

Botella de whiskey Bourbon.
Jugo de tres limones.
2 vasitos curacao.
1/2 agua mineral con gas.
Vasito de almíbar.
Pedazo grande de hielo.
4 cáscaras de pepino.
Adórnese con fruta y yerbabuena.

PUNCHES.

(Ponches sin alcohol.)

Artic Punch.

Use jarra de cristal.
Vasito de granadina.
Dos 1/2 de ginger ale.
1/2 bot. de té Inglés frío.
Adórnese con fruta y yerbabuena.

Blackstone Nectar.

Jugo de una naranja.
Jugo de un limón.
Granadina al gusto.
Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.
Adórnese con fruta y hojitas de yerbabuena.

Conclave Punch.

Jugo de una naranja.
Vasito de granadina.
Cucharadita de azúcar.
3 vasitos leche fresca.
Bátase. Cuélese a vaso alto fino.

Cuban Milk Punch.

(Ponche de leche Cubano)

Vasito de vainilla.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
3 vasitos de leche fresca.
Bátase cuélese a vaso alto fino.

Ginger Ale Punch.

Jugo de 1/2 naranja.
Jugo de 1/2 limón.
Granadina al gusto.
Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.
Adórnese con frutas. Añádase 1/4 ginger ale.

Mint Punch.

Macito de yerbabuena machacada en un vaso alto fino. Pedazo de hielo.
Llénese con ginger ale.

Waldorf Punch.

Jugo de un limón.
Jugo de una naranja.
Un huevo fresco.
Bátase. Cuélese a vaso de limonada.
Llénese con agua mineral.

RICKEYS.

USE PARA TODOS VASO DE HIGHBALL.

Gin Rickey.

Jugo de 1/2 limón.
Pedazo de hielo.
Dele al cliente la botella de ginebra y 1/4 de agua mineral para que se sirva.

Bourbon ó Rye Rickey.

Irish Whiskey Rickey.

Ron Rickey.

Scotch Rickey.

Apricot Brandy Rickey.

Brandy Rickey.

Háganse como el primero, sirviendo los licores como se mencionan.

Gin Buck.

Igual al **Gin Rickey**, usando ginger ale en vez de agua mineral.

SOURS

USE VASO DELMONICO.

Amer Picon Sour.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
1/4 vasito granadina.
3/4 vasito amer picon.
Batido. Colado. Adórnese con lascas de naranja, piña o cerezas.

Brandy Sour.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de cognac.
Bátase. Cuélese. Adórnese con lascas de piña.

Brunswick Sour.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Rye.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.
Poquito vino clarete encima.

Canadian Whiskey Sour.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Canadiense.
Gotas de granadina.
Bátase. Cuélese. Adórnese con frutas.

Champagne Sour.

Jugo de 1/2 limón.
Terrón de azúcar disuelto.
Llénese el vaso con champagne.
Revuélvase. Adórnese con frutas.

Egg Sour.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Una yema de huevo.
Gotas de anisete.
Vasito de cognac.
Bátase y cuélese.

Gin Sour.

Jugo de un limón.
Vasito de ginebra.
Batido. Colado. Adórnese con frutas.

Granadine Sour.

Jugo de 1/2 limón.
1/3 vasito granadina.
Vasito de ginebra seca.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.

Irish Whiskey Sour.

Igual al **Whiskey Sour**, usándose whiskey Irlandés en vez de Rye o Bourbon.

Jersey Sour.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de applejack.
Bátase. Cuélese. Retuérzase cascarita de naranja.

Millionaire Sour.

Jugo de un limón.
1/3 vasito granadina.
2/3 vasito whiskey Rye.
Gotas de curacao.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.

Roosevelt Sour.

Jugo de un limón.
Vasito de applejack.
Cucharadita de azúcar.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.

Rum Sour.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ron.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.

Scotch Sour.

Igual al **Rum Sour**, usándose whiskey Escocés en vez de ron.

Silver Sour.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
1/4 vasito ron.
1/4 vasito cognac.
1/4 vasito curacao.
1/4 vasito applejack.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.

Stone Sour.

Vasito de ginebra seca.
Jugo de un limón.
Endúlcese con almíbar.
Bien frapé. En copa de agua con hielo fino.

Whiskey Sour.

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Rye o Bourbon.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.

S L I N G S.

USESE VASO GRUESO ANTIGUO.

Brandy Sling.

Macháquese un terrón de azúcar en el vaso.
Pedazo de hielo.
Vasito de cognac.
Revuélvase y sírvase.

Gin Sling.
Irish Sling.
Rum Sling.
Scotch Sling.
Whiskey Sling.

Como el **Brandy Sling**, usándose los licores que arriba se citan.

S M A S H.

USE VASO GRUESO ANTIGUO.

Brandy Smash.

Macháquese medio terrón de azúcar con tres hojitas de yerbabuena.
Vasito de cognac.
Pedazo de hielo.
Revuélvase y sírvase.

Gin Smash.
Mint Smash.
Rum Smash.
Whiskey Smash.

Igual que el **Brandy Smash**, usándose los licores que antes se citan.

T O D D I E S.

USE VASO GRUESO ANTIGUO.

Apple Toddy.

Macháquese medio terrón de azúcar con un poquito de agua en el vaso.
Pedazo de hielo.
Vasito de applejack.
Cascarita de limón.
Revuélvase y sírvase.

Brandy Toddy.

Igual al anterior, usándose cognac en vez de applejack.

Gin Toddy.

Igual al anterior, usándose ginebra en vez de cognac.

Mint Toddy.

Macháquese medio terrón de azúcar con tres hojitas de yerbabuena en el vaso.
Vasito de whiskey Bourbon.
Pedazo de hielo.
Revuélvase y sírvase.

Peach Toddy.

Igual al **Apple Toddy**, usándose peach brandy en vez de apple jack.

Rum Toddy.
Rye Toddy.
Scotch Toddy.

Igual al **Peach Toddy**, usándose los licores que se citan.

AGUA MINERAL

"LA COTORRA"

El Control de la Salud

CLASIFICADA POR SANIDAD
COMO DE PRIMERA CATEGORIA

CERVEZA

"Cabeza de Perro"

Salud - Fuerza - Vigor

Si su organismo se encuentra debilitado, fortalézcase tomando un "NIP" en las comidas.

CLAUDIO CONDE
LOMA de la CRUZ, Telfs. X0-1777, X0-1888.
GUANABACOA

"JUPIÑA"

DE

GIL Y MONTES

EL REFRESCO IDEAL

— EL LEGITIMO —

ÍNDICE

A

Absinthe cocktail ... 22
Absinthe drip 104
Absinthe frape 22-95
Adalor cup 76
Adonis cocktail 23
Ajenjo frape 22
Alaska cocktail 23
Almendares cocktail . 23
Almendares pousse café 104
Amoniaco y soda 104
Ale sangaree 104
Alexander cocktail ... 23
American beauty punch 117
American grog 99
Amer picon highball . 95
Amer picon pouffle fizz 86
Amer picon sour 128
Anderson cocktail ... 23
Angel blush 104
Angel dream 105
Angel kiss 105
Angel tip 105
Angostura fizz 86
Angostura ginger ale.. 105
Angostura y soda ... 105
Anisete frape 95
Antilles cocktail 23
A pie cocktail 24
Appetizer 105
Apple Jack cocktail . 23
Apple Toddy 131
Apricot brandy rickey 128
Artic Punch 126
Ardsley cocktail 23
Ardsley cooler 72
Armour cocktail 24
Astor Punch 117
Astoria Cocktail 24
Auto cocktail 24
Automobile cooler ... 72
Aviation cocktail 24

B

Bacardi cocktail 24
Bachelors dream 105
Ballantine cocktail ... 24
Baltimore bracer 106
Bamboo cocktail 24
Baraccas cocktail 24
Barry cocktail 25
Bayard fizz 86
Beadlestone cocktail . 25
Beals cocktail 25
Beauty cocktail 25
Beauty spot cocktail . 25
Bebida para el dolor de cabeza 105
Benedictine frape 95
Bermuda highball ... 98
Bijou cocktail 25
Bill Meyer punch 117
Billy Taylor cooler .. 72
Bird cocktail 25
Bird of Paradise fizz 86
Bishop 106
Bishop cocktail 25
Bishop punch 118
Bishop's cup 16
Bishop Potter cocktail 28
Bismarck fizz 87
Bissell Sweeper 106
Black Hawk cocktail . 28
Black Jack 106
Blackstone cocktail . 28
Blackstone cooler ... 73
Blackstone nectar ... 127
Blackthorne cocktail . 28
Blue Blazer 99
Bobbie Burns cocktail 28
Boles cocktail 29
Booby cocktail 29
Bowman cocktail 30
Boston cooler 73
Bourbon Collins 72
Bourbon highbali ... 98
Bourbon rickey 128
Bradley Martín 106
Brain Duster 106
Brandy burnt with peach 99
Brandy champrelle ... 106
Brandy cocktail 29
Brandy Collins 72
Brandy crusta 107
Brandy Daisy 84
Brandy eggnog 85
Brandy fix 107
Brandy flip 94
Brandy float 107
Brandy highball 98
Brandy julep 101
Brandy Milk punch .. 118
Brandy punch 118
Brandy rickey 128
Brandy sling 131
Brandy smash 131
Brandy sour 128
Brandy toddy 132

Brant cocktail 29
Bridal cocktail 29
Brighton cocktail ... 29
Bronx cocktail (dulce) 30
Bronx cocktail (seco) 30
Bronx Terrace cocktail 30
Brooklyn cocktail ... 29
Brown cocktail 30
Brunswich punch 118
Brunswick sour 129
Brut cocktail 30
Brut cocktail (Francés) 30
Bull (refresco) 102
Bull dog cooler 73
Bull pup cooler 73
Bull's Eye cup 76
Burgundy cup 77
Busch cocktail 30
Busse flip 94
Byrrh cocktail 30

C

Caballito cocktail 31
Cabinet cocktail 31
Cafe au Kirsch 31
Cafe Boules 99
Cafe de Paree cocktail 31
Calisaya cocktail 31
Calumet Club cocktail. 31
Cameo Kirby cocktail. 31
Canadian whiskey fizz 57
Canadian whiskey sour 129
Cardinal punch 119
Cascade highball 98
Casino cocktail 31
Cat cocktail 32
Cattlin cocktail 32
Champagnes 6
Champagne cocktail . 32
Champagne cup 77
Champagne punch 119
Champagne sour 129
Champola de anon .. 102
Champola de guanabana 102
Chantecler cocktail .. 32
Chartreusse frape 95
Chauncey cocktail 32
Chaparra cocktail ... 32
Chic cocktail 32
Chicago fizz 87
Chocolate cocktail 33
Chocolate daisy 84
Chocolate flip 94
Chrisp cocktail 33
Cider cocktail 33
Cider cup 18
Cider cup (sin licor). 78
Cincinatti cocktail ... 33
Clare cocktail 33
Claret cobbler 22
Claret cup 78
Claret fizz 87
Claret punch 119-120
Claret punch (caliente) 99-122
Clifton cocktail 33
Clove cocktail 33
Clover leaf cocktail . 33
Coffee flip 94
Coffee cocktail 34
Colonial cocktail 32
Columbus cocktail 34
Columbia skin 99
Combination punch ... 120
Cómo deben servirse los vinos y bebidas 17
Cómo manejar y servir vinos 6
Conclave punch 127
Coney cocktail 34
Congress cocktail 34
Cooperstown cocktail . 34
Cognac achampanado . 109
Consolidated cocktail . 34
Cornell cocktail 34
Coronation cocktail .. 34
Country Club cooler . 73
Cream flip 94
Cream puff 107
Creme de Mente frape. 95
Creole cocktail 35
Crescent cocktail 35
Christie cocktail 35
Cuban cocktail 35
Cuban Manhattan cocktail 35
Cuban milk punch ... 127
Curacao frape 95
Curacao punch 120
Cushman cocktail 35

D

Daiquiri cocktail ... 35
Daiquiri frape 35
Daisy fizz 87
Delmonico cocktail .. 35
De Luxe bracer 107
Diamond fizz 87
Diana cocktail 36
Diarrhea mixture 107
Dimention cocktail ... 36
Dog days 108
Dorothy Gish cocktail. 36
Dorr cocktail 36
Douglas Fairbanks cocktail 36
Down cocktail 36
Dream 108
Dream cocktail 36
Dry gin fizz 88
Dry gin puch. 88
Dry Martini cocktail . 37
Dubonnet cocktail . 37

Duchess cocktail 37
Duke cocktail 37
Dunham cooler 73
Duplex cocktail 37
Durkee cooler 73
Dutch Charlie cocktail 37
Dutch Mike 108

E

Egg flip 94
Egg phosphate 108
Egg sour 129
Elsie Ferguson fizz.. 87
El Mundo cocktail ... 37
Emerald cocktail ... 37
Emerson cocktail 37
Empress punch 120
Evans cocktail 32
Ewing cocktail 38
Express cocktail 38

F

Fairbanks cocktail ... 38
Fancy brandy cocktail 38
Fancy gin cocktail .. 38
Fancy whiskey cocktail 38
Farmers cocktail 38
Fish House punch ... 121
Florodora cooler 74
Florida especial cocktail 38
Flushing cocktail 38
Forestier cocktali 38
Four dollar cocktail .. 39
Fourth Degree cocktail 39
Fourth Regiment cocktail 39
Fox Shot cocktail 39
Frank Hill cocktail .. 39
French Canadian cocktail 39
French Flag 108
Futurity cocktail 39

G

Gin Buck 128
Gin cocktail 39
Gin Daisy 84
Gin Fizz 88
Gin Flip 94
Gin highball 98
Gin julep 101
Gin rickey 128
Gin sling 131
Gin smash 131
Gin sour 129
Gin toddy 132
Ginebra achampanada . 108
Ginebra compuesta .. 109
Ginger ale cooler .. 74
Ginger ale cup (con licor) 82
Ginger ale cup (sin licor) 79
Ginger ale punch 127
Ginger daisy 84
Golden dream 109
Golden gin fizz 88
Golden slipper 109
Golf cocktail 42
Good Fellow cocktail . 42
Good Times cocktail . 42
Gloria Swanson cocktail 42
Graham cocktail 42
Grape Fruit blossom . 42
Grape Juice cooler .. 74
Grape Juice cup (con licor) 79
Grape Juice cup (sin licor) 79
Grape Juice julep ... 101
Granadine gin fizz .. 88
Granadine sour 129
Greta Garbo cocktail . 42
Grit cocktail 42
Guggenheim cocktail 42

H

Hal Stevens cocktail . 43
Hall cocktail 43
Halstead Street 109
Happy Thought 109
Harding punch 121
Hart cocktail 43
Harvard cocktail 43
Harvester 43
Harry M. Stevens cocktail 43
Havana Yacht Club cocktail 43
Hawaii cooler 74
Hearst cocktail 43
Herald punch 121
Highland cocktail ... 44
Highland daisy 85
Highstepper cocktail 44
Hillard cocktail 44
Hillycroft cooler 74
Holland gin fizz 88
Holland gin punch ... 121
Holstein cocktail ... 44
Homestead cocktail .. 44
Honey cocktail 44
Honolulu cocktail ... 44
Hook and Eye 100
Horse neck 110
Hot applejack toddy . 99
Hot creole punch 100
Hot lemonade 100

Hot milk punch 100
Hot spiced rum 100
Howard cocktail 44
Hudson cocktail 44
Hungarian Bracer 110
Hunter cocktail 44

I

Ideal cocktail 45
Improved Martini cocktail 45
Infuriator cocktail .. 45
Irish cocktail 45
Irish Collins 72
Irish rose 110
Irish rose highball .. 98
Irish sling 131
Irish whiskey cooler . 74
Iris whiskey fizz ... 88
Irish whiskey rickey.. 128
Irish whiskey sour .. 129
Irving cocktail 45
Isabelle cocktail 45
Italian cocktail 45

J

Jack Rose cocktail ... 45
Jack Zeller cocktail . 45
Jai Alai 110
Jaimanitas cocktail ... 46
Japanese cocktail 46
Jap fizz 89
Jenks cocktail 46
Jersey cocktail 46
Jersey flashlight 110
Jersey Lily cocktail . 46
Jersey sour 129
Jersey Sunset 110
Jim Lee cocktail 46
Jockey Club cocktail . 46
John cocktail 46
John Collins 72
June Daisy 85
Judge cocktail 46
Junkins cocktail 46

K

Kentucky Colonel cocktail 47
Kentucky Mint julep. 101
Khatura cooler 74
King Cole fizz 89
King's cordial 111
Knickerbein 111
Knickerbocker 11

L

Lalla Rookh 111
Lalla Rookh fizz 89
Largo cocktail 47
Leap Frog cocktail .. 47
Leonora cocktail 47
Lewis cocktail 47
Liberal cocktail 47
Limonada caliente ... 102
Limonada con Angostura 102
Limonada con fruta .. 103
Limonada con gaseosa. 103
Limonada con huevo . 103
Limonada con vino tinto 103
Limonada con whiskey 103
Limonada natural ... 103
Lincoln cocktail 47
Lobo de Mar cocktail 47
Loftus cocktail 47
Lone Tree cocktail .. 48
Lord Baltimore punch. 122
Lord Latounne cup ... 82
Love cocktail 48
Lusitania cocktail ... 48

M

Maiden Dream 111
Mallory cocktail 48
Mamie Taylor 111
Mamie Taylor's sister 111
Manhattan cocktail (dulce) 48
Manhattan cocktail (seco) 48
Manhattan Jr. cocktail 48
Maragato Especial cocktail 48
Mary Pickford cocktail 57
Marconi cocktail 48
Marguerite cocktail .. 48
Marqueray cocktail .. 51
Marquette cocktail ... 51
Martini cocktail 51
Martini cocktail (seco) 37
(Véase Dry Martini)
Mauser cocktail 51
Mazagran 103
McCutcheon cocktail .. 51
McLane cocktail 51
Mendez cocktail 52
Mendez Vigo cocktail. 52
Merry Widow cocktail. 52
Merry Widow fizz 89
Merry Widow punch .. 122
Metropolitan cocktail . 52
Metropolitan cocktail (Sur) 52
Miami cocktail 52
1930 cocktail 52
Milk Punch 122

CERVEZA "TROPICAL". La mejor.

Miller cocktail 52
Millionaire cocktail ... 52
Millionaire punch ... 123
Millionaire sour 130
Mint cooler 75
Mint Julep (Kentucky) 101
Mint Julep (Occidental) 101
Mint punch 122
Mint smash 131
Mint toddy 132
Mojito 112
Montana cocktail 53
Monticello punch 123
Morning bracer 112
Morning cocktail ... 53
Morning Glory fizz... 89
Morning star 112
Moselle wine cup 82
Mull claret punch ... 100

N

Nana 112
Nana cocktail 53
Naranjada 103
Narragansett cocktail . 53
Netherland cocktail .. 53
Newman cocktail 53
New Orleans fizz 89
North Pole cocktail .. 53
Nutting cocktail 53

O

Observaciones 16
Ojen cocktail 54
Old Fashion cocktail . 54
Olivette cocktail 54
Opal cocktail 54
Opera cocktail 54
Orange Blossom cocktail 54
Orange Blossom cooler 75
Oyster Bay cocktail . 54

P

Palabras del autor ... 3-4
Palmer cocktail 54
Pall Mall highball ... 98
Pan American cocktail 55
Pan American Airways cocktail 55
Paradise cocktail 55
Parson cocktail 55
Peacock cocktail 55
Peach blow 112
Peach brandy punch . 123
Peach toddy 132
Pearl cocktail 55
Peblo cocktail 55
Perfect o McLane cocktail 55
Perfecto 113
Perry cocktail 55
Pheasant cocktail ... 55
Philadelphia Special cocktail 55
Pick Me Up cocktail 56
Picon cocktail 56
Piña colada 104
Piña sin colar 104
Pine apple julep . 101-107
Pine apple-rum fizz.. 92
Pine tree cocktail .. 56
Ping Pong cocktail .. 56
Pink lady cocktail ... 56
Planters Punch 123
Plaza cocktail 56
Poet's Dream cocktail 56
Pogolotti cocktail 56
Polo cocktail 57
Polo Farm cocktail .. 57
Polly 113
Pompier highball 98
Pony punch 123
Port wine cobbler ... 22
Port wine flip 95
Port wine negus 100
Port wine sangaree.. 113
Porter cocktail 57
Porto Rico 113
Pousse cafe 113
Pousse L'Amour 113
Prairie cocktail 57
Presidente cocktail .. 57
Prince cocktail 57
Prince Henry cocktail. 57
Princeton cocktail ... 57
Promoter ..... .113

Q

Queen Charlotte 114
Queen's highball 98

R

Racquet Club cocktail . 57
Regent punch 124
Relación de cristalería 18, 19 y 20
Reis cocktail 58
Remero Especial cocktail 58
Remsen cooler 75
Remus fizz 92
Rene Morales cocktail 58
Reviver flip 95
Rhine wine cobbler .. 22
Rhine wine cup 83
Rhine wine punch ... 124

Rhine wine and seltzer 114
Richmond cocktail ... 58
Robert Burns cocktail. 58
Robert E. Lee cooler 75
Robin cocktail 58
Rob Roy cocktail ... 58
Rock and Rye 114
Roman punch 124
Ron achampanado ... 109
Roosevelt cocktail ... 59
Roosevelt punch 124
Roosevelt sour 130
Rose cocktail 59
Rossington cocktail .. 58
Royal gin fizz 92
Royal Smile cocktail . 59
Ruby cocktail 59
Ruby Royal cocktail . 59
Ruebli fizz 92
Rum Collins 72
Rum cooler 75
Rum Daisy 85
Rum eggnog 86
Rum flip 95
Rum and honey 114
Rum julep 102
Rum rickey 128
Rum sling 131
Rum sour 130
Rum smash 131
Rum toddy 132
Rye collins 72
Rye highball 98

S

Sabbath cocktail 59
Sabbath cooler 75
Saint Francis cocktail 64
Saint John cocktail . 64
Saint Peter cocktail . 64
Salome cocktail 59
Salome punch 125
Sandy McKay cocktail 60
Santa Marta cocktail . 60
Saratoga cocktail ... 60
Sarsaparrilla cooler .. 76
Sauternes cup 53
Sauternes cup (occidental) 53
Sauternes punch 125
Scheuer cocktail 60
Scotch Collins 72
Scotch cooler 76
Scotch highball 98
Scotch rickey 128
Scotch sling 131
Scotch sour 130
Scotch toddy 132
Scotch whiskey fizz. 92
Scotch whiskey punch .125
Sea side cooler 76
Severio cocktail 60
Side car cocktail ... 60
Sheridan punch 125
Sherman cocktail 60
Sherry and bitters ... 114
Sherry and egg 114
Sherry Chicken 114
Sherry Chicken punch 125
Sherry cobbler 22
Sherry cocktail 60
Sherry flip 95
Sherry wine sangaree 114
Silver bowl fizz 92
Silver cocktail 61
Silver Dream 114
Silver fizz 93
Silver sour 130
Sloe gin fizz 88
Sloe gin punch 122
Slome cocktail 61
Sloppy Joe's cocktail . 61
Smith cocktail 61
Snowball 92-115
Society cocktail 61
Soda cocktail 61
Soda Negus punch bowl 114
Soother punch 126
Soul Kiss 115
Soul Kiss No. 3 cocktail 61
South Africa cocktail. 61
South Side cocktail . 64
Spaulding cocktail ... 64
Special punch 126
Sphinx cocktail 64
Star cocktail 64
Star cocktail (antiguo) 65
Stinger 64
Stinger frape 64
Stone sour 130
Story cocktail 65
Strawberry fizz 93
Suisess 115
Suisette 115
Sunshine cocktail 65
Sunshine fizz 93
Swan cocktail 65

T

Tango cocktail 65
Taxi cocktail 65
Tea shake 115
Tit Float 115
Tip Top cocktail .. 65
Tom Collins 72
Tom gin fizz 88
Tom gin punch 122
Tom and Jerry 116
Treasury cocktail 66
Trilby cocktail 66
Trowbridge cocktail .. 66
Tulane cocktail 66

Turf cocktail No. 1... 66
Turf cocktail No. 2.. 66
Turk's Neck Cup 54
Tussetto cocktail 66
Two Spot cocktail 67

U

U. C. cocktail 67
Urruela cocktail 67
Union League cocktail 67

V

Valor Terapeutico de los vinos 5
Van Wyck cocktail . 67
Van Zandt cocktail . 67
Velvet cup 87
Vermouth a la Americana 67
Vermouth achampanado 109
Vermouth Batido 67
Vienna cocktail 70
Violet fizz 93
Vinos de Borgoña 9
Vinos Claretes 9
Vinos de Jerez 14
Vinos de Madera ... 15
Vinos de Mosela 12
Vinos de Oporto 12
Vinos del Rhin 11
Vinos Sauternes 10
Virgin cocktail 70

W

Waldorf cocktail 70
Waldorf fizz 93
Waldorf punch 126
Waldorf punch (sin licor) 127
Waldorf Queen cocktail 70
Waldorf Special cocktail 70
Whiskey cobbler 22
Whiskey cocktail 70
Whiskey daisy 85
Whiskey eggnog 86
Whiskey fizz 93
Whiskey float 117
Whiskey granadine fizz 93
Whiskey punch 118
Whiskey punch (antiguo) 126
Whiskey sling 131
Whiskey smash 131
Whiskey sour 130
White cap 116
White cooler 76
White elephant cocktail 70
White horse 116
White lion 70
White plush 116
White rat cocktail .. 70
Widow's dream 116
Widow's kiss 116-117
Winter Garden cocktail 71
Wonder cocktail 71

Y

Yale cocktail 71
Yankee Prince cocktail 71
York cocktail 71

Z

Zabriskie cocktail ... 71
Zaza cocktail 71
Zazerac cocktail 71

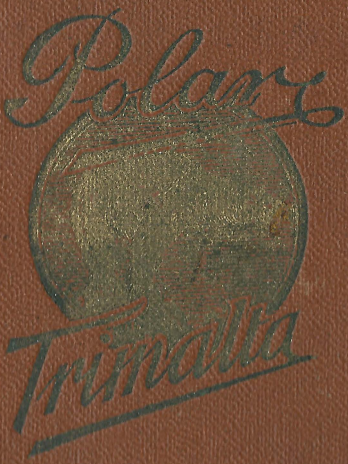
CERVEZA CLARA CRISTAL "PALATINO"

MEMORANDUM

MEMORANDUM

MEMORANDUM

Editorial HERMES Compostela 78


Polaroz
Trinalta